Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Schokoladenbrunnen

Chocolate Fountain

Fontaine de chocolat

Chocoladefontein

Fuente de chocolate

Fonte de chocolate

Fontana di cioccolato

Czekoladowa fontanna

Fantana ciocolata

Fontána na čokoládu

I/B Version
130130

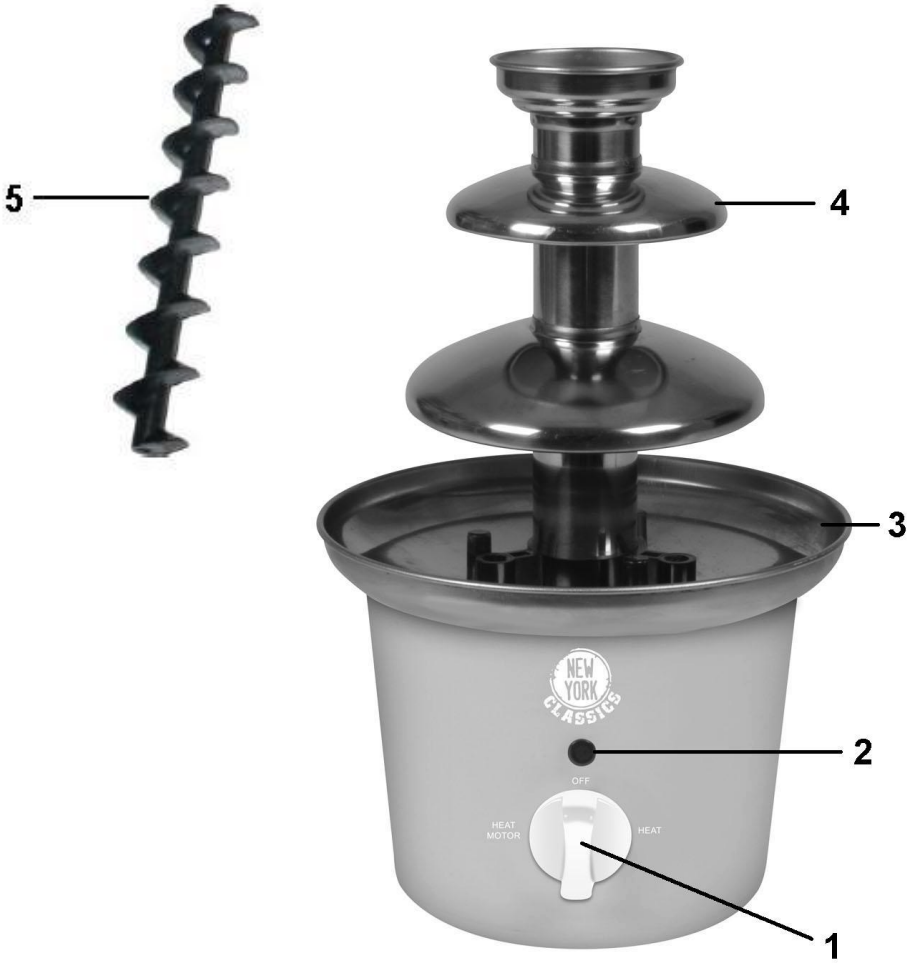
TKG CHM 1000

230V~ 50Hz 85W

Front cover page (first page)

TEAM KALORIK
Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



TEAM KALORIK
Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

D
1. Schalter
2. Kontrolllampe
3. Schüssel
4. Turm
5. Schnecke

GB
1. Switch
2. Pilot light
3. Bowl
4. Tower
5. Auger (screw pump)

FR
1. Interrupteur
2. Témoin lumineux de fonctionnement
3. Cuve
4. Tour
5. Vis sans fin

NL
1. Schakelaar
2. Controlelampje
3. Schaal
4. Toren
5. Spiraalvormige schroef

SP
1. Interruptor
2. Testigo luminoso de funcionamiento
3. Depósito
4. Parte superior
5. Barrena

P
1. Interruptor
2. Sinalizador luminoso de funcionamento
3. Taça
4. Torre
5. Broca (Parafuso)

I
1. Interruttore
2. Spia luminosa
3. Ciotola
4. Parte superiore
5. Pompa a vite

PL
1. Wyłącznik
2. Lampka kontrolna
3. Misa
4. Wieża
5. Świder (pompa śrubowa)

RO
1. Întrerupător
2. Lampă funcționare
3. Vas
4. Turn
5. Melc

SK
1. Prepínač
2. Prevádzková svetelná kontrolka
3. Nádoba
4. Veža
5. Špirálovitá pumpa

TEAM KALORIK
Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

(D) GEBRAUCHSANLEITUNG

WICHTIGE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Lesen Sie aufmerksam die Gebrauchsanleitung, bevor Sie Ihr Gerät benutzen, und befolgen Sie immer die Sicherheitsvorschriften und die Gebrauchsanweisung.
***Wichtig:** Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.*

- ❑ Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Gerät vermerkten Spannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät benutzen.
- ❑ Lassen Sie Ihr Gerät niemals beim Gebrauch unbeaufsichtigt.
- ❑ Überprüfen Sie regelmäßig, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Bei Beschädigung der Anschlussleitung oder des Gerätes, letzteres nicht benutzen, sondern von einem Fachmann(*) überprüfen bzw. reparieren lassen. Eine beschädigte Anschlussleitung muss von einem Fachmann(*) ausgewechselt werden, damit jede Gefahr gemieden wird.
- ❑ Benutzen Sie das Gerät nur zu Haushaltszwecken, wie in der Bedienungsanleitung angegeben.
- ❑ Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, weder zum Reinigen, noch zu anderen Zwecken. Geben Sie das Gerät niemals in die Spülmaschine.
- ❑ Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle.
- ❑ Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und bewahren Sie es an einem trocknen Platz auf.
- ❑ Benutzen Sie nur Zubehör, welches vom Lieferanten empfohlen wurde. Anderes Zubehör stellt eine Gefahr für den Benutzer dar und das Gerät könnte dadurch beschädigt werden.
- ❑ Ziehen Sie niemals an der Anschlussleitung, um das Gerät zu bewegen. Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht irgendwo hängen bleibt und dies zum Fall des Gerätes führen könnte. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät oder knicken Sie diese nicht.
- ❑ Stellen Sie das Gerät auf eine stabile ebene Fläche, damit es nicht umfallen kann.
- ❑ Entfernen Sie unbedingt den Stecker aus der Steckdose wenn das Gerät nicht benutzt wird, vor Allem wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen oder wenn Sie Teile aufsetzen oder abnehmen oder wenn Sie das Gerät reinigen.
- ❑ Betreiben Sie niemals die Schneckenpumpe des Gerätes ohne dass die Schüssel mit geschmolzener Schokolade gefüllt ist. Die Schokolade agiert als Schmiermittel für die Schneckenpumpe und das Oberteil des Gerätes. Wenn der Motor angeschaltet wird ohne die Schokolade, könnte dies das Gerät beschädigen.
- ❑ Geben Sie niemals etwas anderes als die gewünschten Zutaten in die Schüssel des Gerätes.
- ❑ Sie sollten das Gerät sauber halten, da es in direktem Kontakt mit Nahrungsmitteln ist.
- ❑ Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein. Berühren Sie diese Teile nicht, um Verbrennung zu vermeiden.
- ❑ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung niemals heiße Teile des Gerätes berührt.
- ❑ Achten Sie darauf, dass die heißen Teile nicht mit leicht entflammbarem Material, wie Gardinen, Tischdecken, usw. in Berührung kommen. Brandgefahr!
- ❑ Decken Sie das Gerät nicht ab und legen Sie nichts auf das Gerät.
- ❑ Berühren Sie die beweglichen Teile nicht. Fassen Sie die Schneckenpumpe nicht an, wenn sie in Bewegung ist.
- ❑ Montieren Sie die Schneckenpumpe oder den Turm nicht, wenn der Motor in Betrieb ist. Schalten Sie erst das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie Teile aufsetzen oder abnehmen.
- ❑ Halten Sie Ihre Hände und Fremdobjekte aus dem Brunnen während des Betriebes.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

- ❑ Kontrollieren Sie regelmäßig, ob keine großen Obststücke usw. in die Schüssel des Gerätes gefallen sind. Diese verstopfen ansonsten die Basis des Turms. Die Schokolade läuft dann nicht ordnungsgemäß.
- ❑ Sorgen Sie bei Gebrauch für eine ausreichende Durchlüftung.
- ❑ Ihr Gerät darf niemals über eine externe Zeitschaltuhr oder irgendein anderes, separates Fernbedienungssystem eingeschaltet werden.

(*) Fachmann: anerkannter Kundendienst des Lieferanten oder des Importeurs, der für derartige Reparaturen zuständig ist. Für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich bitte an diesen Kundendienst.

ANWENDUNGSBEREICH/TÄTIGKEITSBEREICH

Dieses Gerät ist nur bestimmt für Haushaltszwecke und darf nicht benutzt werden in den nachfolgenden Nutzanwendungen:

- Dem Personal vorbehaltene Küchenecken in Laden, Büros und anderen berufsmäßigen Umgebungen;
- Bauernhöfe;
- Die Benutzung durch Kunden von Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
- Umgebungen des Gästehaustyps.

BEMERKUNG

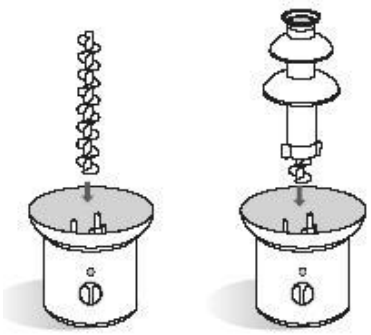
Das Gerät hat ein kurzes Kabel, damit der Benutzer nicht darüber fallen oder darauf treten kann. Sie können durchaus eine Verlängerungsschnur benutzen. Um Unfälle zu vermeiden, darauf achten, dass die Anschlussleitung nicht herunterhängt und Sie darüber stolpern.

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und wischen Sie die Schüssel des Gerätes aus mit einem nebelfeuchten Tuch und trocknen Sie dann die Schüssel ab. Vergewissern Sie sich, dass kein Wasser in den Motorblock dringt.
- Reinigen Sie die Schneckenpumpe und den Turm in einer Seifenlauge, spülen Sie diese Teile gut ab und trocknen Sie sie sorgfältig ab.

MONTAGE

Stellen Sie sicher, dass der Schalter in der Aus-Stellung (OFF) ist und dass der Stecker aus der Steckdose ist, bevor Sie das Gerät montieren.
Versuchen Sie niemals, die Schneckenpumpe oder den Turm auf die Basis des Gerätes zu stellen, wenn der Motor in Betrieb ist.
Um das Gerät zu montieren stellen Sie die Schneckenpumpe auf die Metallachse genau in der Mitte der Schüssel, und stülpen Sie dann den Turm über die Schneckenpumpe, und stellen Sie dabei sicher, dass die drei Bolzen in der Mitte der Schüssel in die drei Öffnungen unten am Turm hineinpassen.



Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten, muss die Fläche stabil und eben sein. Achtung: Falls die Fläche, auf der Sie den Brunnen stellen, nicht ganz horizontal ist, dann läuft die Schokolade nicht auf die gleiche Weise in alle Richtungen und Sie erhalten also keinen schönen Brunnen.

GEBRAUCH

Ihr Schokoladenbrunnen kann verwendet werden mit einer Vielzahl von Schokoladen oder Soßen. Je nach Ihrem Geschmack können Sie Milchschokolade, Bitterschokolade, weiße Schokolade usw. verwenden.
Für Ihre Zubereitung können Sie entweder spezielle Schokolade für Schokoladenbrunnen verwenden oder normale Schokolade, die Sie in kleine Stückchen schneiden müssen. Je nach der verwendeten Schokoladensorte kann die benötigte Menge Speiseöl variieren von der normalen Menge bis zur doppelten Dosis der normalen Menge.

- Wenn das Gerät korrekt montiert ist, stecken Sie den Stecker in eine Steckdose.
- Drehen Sie den Schalter zur Stellung "HEAT" um das Heizgerät zu aktivieren. Die Kontrolllampe leuchtet auf und zeigt damit an, dass das Gerät aufheizt.
- Lassen Sie das Gerät mindestens 3 bis 5 Minuten aufwärmen, bevor Sie die geschmolzene Schokolade hinzufügen.
- In der Zwischenzeit, bereiten Sie die Schokolade zu wie folgt:

Kombinieren Sie 1,7lbs (Pfund)/ 0,8kg Schokoladenstückchen oder in Stücke geschnittene Schokolade mit 1 Tasse Speiseöl (zum Beispiel Rapsöl) in einer Stielkasserole. Heizen Sie die Zubereitung auf in einer Bain-Marie und lassen Sie sie schmelzen. Rühren Sie regelmäßig, bis Sie eine schöne, heiße, flüssige Schokolade ohne Klumpen erhalten.
Die Schokolade muss völlig geschmolzen sein und eine dünnflüssige Festigkeit haben, bevor sie in den Brunnen gegossen wird. Dies ermöglicht ein ordnungsgemäßes Fließen der Schokolade. Um die Festigkeit der Schokolade zu kontrollieren, tauchen Sie einen großen Löffel in die Schokolade ein. Die Schokolade sollte sanft von der Rückseite des Löffels fließen. Falls die Zubereitung zu dickflüssig ist, fügen Sie mehr Öl hinzu; Falls die Zubereitung zu dünnflüssig ist, fügen Sie noch ein wenig Schokolade hinzu.
ACHTUNG: Schokolade brennt sehr leicht. Beobachten Sie die Schokolade aufmerksam, wenn sie schmilzt.
Fügen Sie niemals kalte oder kühle Flüssigkeiten zur geschmolzenen Schokolade im Brunnen hinzu. Dies würde das Fließen der Schokolade stören und unterbrechen.

- Sobald die Schokolade völlig geschmolzen ist und die genaue Festigkeit hat, gießen Sie die Schokolade in die Schüssel am Sockel des Turms.
- Drehen Sie dann den Schalter ganz nach links zur Stellung "HEAT + MOTOR". Der Motor und das Heizgerät funktionieren dann gleichzeitig.
- Die geschmolzene Schokolade wird unter den Turm gezogen und hochgezogen durch die Schneckenpumpe. Die Schokolade fließt also zur Spitze des Turms und strömt gleichmäßig über die Seiten jeder Turmebene.
- Sie können jetzt Obststückchen, Mäusespecke oder Kekse in den Schokoladenfluss eintauchen um sie mit geschmolzener Schokolade zu überziehen.
- WICHTIG: Das Gerät muss auf einer ebenen Fläche stehen, damit die Schokolade gleichmäßig und ordnungsgemäß fließen kann. Kontrollieren Sie den Brunnen beständig, damit Sie vermeiden können, dass Nahrungsstückchen in die Schokolade fallen. Nahrungsstückchen hemmen den Schokoladenfluss.
- Um die Lebensdauer des Gerätes zu verlängern, befolgen Sie nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß alle Anweisungen hinsichtlich der Reinigung (siehe Abschnitt "REINIGUNG UND PFLEGE"). Stellen Sie sicher, dass die Schokolade aus dem Turm gespült wird, wenn Sie den Brunnen waschen, um also einen Schokoladenstau zu vermeiden. Verwenden Sie

keine Scheuermittel und keinen Schleifleinen, Schleifschwamm, Topfreiniger oder Ähnliches um den Brunnen zu reinigen.

REZEPTE

Ihr Gerät kann dienen als Schokoladenbrunnen, aber es eignet sich auch für andere Zutaten. Die nachfolgenden Rezepte geben Ihnen eine Vorstellung von was Sie mit Ihrem Gerät machen können, aber es gibt natürlich noch viele andere Möglichkeiten.

Sirup
Flüssiger Sirup im Brunnen gibt dem Fondue ein durchsichtiges Aussehen.

Zutaten
- 8 Tassen Aprikosenmarmelade
- 2 Tassen Sirup mit Buttergeschmack
- 6 Tassen leichter Maissirup

Zubereitung
Lassen Sie alle Zutaten ungefähr 5 Minuten leicht kochen bei mittelmäßiger Hitze in einer separaten Stielkasserole, und rühren Sie dabei regelmäßig. 10 Minuten abkühlen lassen und dann im Standmixer mischen. Abseihen und zur Raumtemperatur abkühlen lassen (mit heißem Wasser verdünnen wenn nötig).
Wenn die Mischung fertig ist, gießen Sie sie in den Brunnen. Schalten Sie die Wärmefunktion nicht im Voraus an, da dies den Sirup andicken könnte.

Schokoladenfondue-Rezept mit Grand Marnier oder Cointreau (optional)
Dieses Schokoladenfondue-Rezept kann falls gewünscht auch ohne Grand Marnier oder Cointreau benutzt werden.

Zutaten
- 1/3 Tasse Schlagsahne
- 8 Unzen (225g) Schokolade, fein gehackt
- 3 Esslöffel Grand Marnier oder Cointreau (optional)

Zubereitung
Lassen Sie die Schlagsahne bei hoher Hitze kochen in einer Stielkasserole, und verringern Sie dann die Hitze. Fügen Sie die gehackte Schokolade und 1 Esslöffel Grand Marnier oder Cointreau (optional) hinzu. Mit dem Rührbesen schlagen bis die Mischung sämig ist und von der Hitze wegnehmen. Den restlichen Grand Marnier oder Cointreau einmischen. Wenn die Mischung fertig ist, gießen Sie sie in den Brunnen. Schalten Sie die Wärmefunktion nicht im Voraus an, da dies den Sirup andicken könnte.
Dieses Schokoladenfondue-Rezept geht perfekt zusammen mit Bananen, Kuchen, Erdbeeren und vieles mehr.

Karamell
Zutaten
- 5 Tassen flüssiger Karamell
- 1 Tasse Wasser

Zubereitung
Vermischen Sie den Karamell und das Wasser in einer Stielkasserole bei geringer Hitze und gießen Sie die Mischung dann in den Brunnen. Karamell dickt auf natürliche Weise an, wenn er erhitzt und bewirkt wird. Verdünnen Sie in regelmäßigen Zeitabständen mit Wasser während

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

des Vorgangs (ungefähr alle 45 Minuten). Den Karamell ab und zu rühren in der Schüssel, damit keine Luftbläschen entstehen können.

Vorgeschlagene Dippstücke:
Äpfel, Birnen, mit Schokolade überzogene Brezeln, Kekse

Nacho-Käse
Zutaten
- 5 Tassen Dosen-Nachokäse
- 1 Tasse Wasser

Zubereitung
Im Laden gekauften flüssigen Nacho-Käse nehmen. Große Dosen sind verfügbar in manchen Großhandelsverkaufsstellen.
Den Käse und das Wasser in einer Stielkasserole vermischen bei mittelmäßiger Hitze. Häufig rühren um die richtige Festigkeit zu erhalten, und dann in den Brunnen gießen. Je nach Bedarf mehr Wasser hinzufügen.

Vorgeschlagene Dippstücke:
Tortillachips, Mini-Tacos, Knabbergebäck, Cocktailwürstchen

Kaffeefondue-Rezept
Zutaten
- 50cl starker Kaffee (Espressokaffee)
- 1 Teelöffel Kakaopulver
- 200g Kristallzucker
- 50cl Schlagsahne
- 4 Esslöffel Maisstärke

Zubereitung
Den heißen Kaffee in eine Stielkasserole gießen. Die 4 Esslöffel Maisstärke (im Voraus vermischt mit ein wenig kaltem Kaffee) hinzufügen. Dann das Kakaopulver und den Zucker hinzufügen. Schmelzen lassen. Dann die Sahne einmischen. Sobald die Mischung gut homogen ist, sie in die Schüssel des Gerätes gießen.

Vorgeschlagene Dippstücke:
Brioche, Ananas, Bananen, Amaretti (kleine, trockene Mandelmakronen)

Zur Beachtung: Aufgrund der unterschiedlichen Festigkeit der verschiedenen Substanzen strömt der Fondueschleier nicht immer auf die gleiche Weise wie bei der Schokolade der Fall ist.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Stellen Sie den Schalter in der Aus-Stellung (OFF), ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie bis das Gerät völlig erkaltet ist, bevor Sie es reinigen.
- Sobald die Teile völlig abgekühlt sind, nehmen Sie sorgfältig den Turm und die Schneckenpumpe ab und wischen Sie die restliche Schokolade mit Papiertüchern ab.
- Waschen Sie den Turm und die Schneckenpumpe sorgfältig in einer warmen Seifenlauge. Sorgfältig abspülen und abtrocknen.
- Entleeren Sie die Schüssel des Gerätes und entfernen Sie so viel restliche Schokolade wie möglich mit Papiertüchern. Benutzen Sie einen feuchten Schwamm oder ein nichtscheuerndes Tuch um die restliche Schokolade zu entfernen und die Schüssel auszuwischen.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

- DIE ÜBERSCHÜSSIGE SCHOKOLADE NICHT DIE TOILETTE RUNTERSPÜLEN UND NICHT IN EINEN KÜCHENABFALLZERKLEINERER ODER INS ABFLUSSROHR EINES SPÜLBECKENS GIEßEN. GIEßEN SIE DIE SCHOKOLADE IN EINEN EINWEGBEHÄLTER UND WERFEN SIE DIE SCHOKOLADE DANN WEG MIT DEM HAUSMÜLL.
- Wischen Sie die Schüssel des Gerätes aus mit einem nebelfeuchten Tuch und trocknen Sie dann die Schüssel ab. Vergewissern Sie sich, dass kein Wasser in den Motorblock dringt.
- Tauchen Sie den Motorblock niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Die Teile des Gerätes sind nicht spülmaschinengeeignet.

PROBLEMBEHANDLUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Schokolade fließt überhaupt nicht.	Schneckenpumpe fehlt.	Entfernen Sie den Turm und montieren Sie die Schneckenpumpe.
	Schokolade ist zu flüssig.	Verwenden Sie keine Schokolade/Zubereitung, die zu flüssig ist.
Die Schokolade gerinnt / Der Fluss hat aufgehört.	Schokolade ist zu dickflüssig.	Verwenden Sie niemals Bitterschokolade, die bei Raumtemperatur gerinnt.
	Das Gerät steht in einer Zugluft.	Stellen Sie das Gerät niemals auf in einem Raum, der zu kalt ist, oder in einer Zugluft.
Schokolade fließt nicht gleichmäßig oder tropft.	Fläche ist nicht eben.	Stellen Sie sicher, dass die Fläche eben ist.
Schokolade ist zu dickflüssig.	Nicht genügend Öl.	Fügen Sie Pflanzenöl hinzu um die Festigkeit zu verdünnen.
Schokoladenfluss ist nicht ständig / ist stoßweise.	Versperrung am Sockel des Turms: Es gibt Nahrungsstückchen um den Sockel des Turms herum.	Stellen Sie den Schalter in der Aus-Stellung "OFF" und entfernen Sie sorgfältig die Stückchen, die am untersten Teil des Turms kleben.

UMWELTSCHUTZ – RICHTLINIE 2002/96/EG

Zum Schutz unserer Umwelt und unserer Gesundheit sind Elektro- und Elektronik-Altgeräte nach bestimmten Regeln zu entsorgen. Dies fordert den Einsatz sowohl des Herstellers bzw. Lieferanten als auch des Verbrauchers.

Aus diesem Grund darf dieses Gerät, wie das Symbol auf dem Typenschild bzw. auf der Verpackung zeigt, nicht in den unsortierten Restmüll gegeben werden. Der Verbraucher hat das Recht, dieses Gerät über kommunale Sammelstellen zu entsorgen; von dort aus wird die spezifische Behandlung, Verwertung bzw. das Recycling gem. den Erfordernissen der Richtlinie sichergestellt.

TEAM KALORIK
Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

(GB) OPERATING INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read these instructions carefully before using the appliance, and always follow the safety and operating instructions.
Important: *People (including children) who are not able to use the appliance in a safe way, due to their physical, sensorial or mental capacity or their lack of experience or knowledge, must never use the appliance except if they are supervised by a person responsible for their safety or if they previously received instructions concerning the safe use of the appliance. Close supervision is necessary to prevent children from using the appliance as a toy.*

- Check that your mains voltage corresponds to that stated on the appliance.
- Never leave the appliance unsupervised when in use.
- From time to time check the appliance for damages. Never use the appliance if cord or appliance shows any signs of damage. In that case, repairs should be made by a competent qualified electrician(*). Should the cord be damaged, it must be replaced by a competent qualified electrician(*) in order to avoid all danger.
- Only use the appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid for any reason whatsoever. Never place it into the dishwasher.
- Never use the appliance near hot surfaces.
- Before cleaning, always unplug the appliance from the power supply.
- Never use the appliance outside and always place it in a dry environment.
- Never use accessories which are not recommended by the producer. They could constitute a danger to the user and risk to damage the appliance.
- Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
- Stand the appliance on a flat surface to prevent it from falling.
- Always unplug the appliance from the power supply when it is not in use, especially if you leave the appliance unsupervised or if you assemble or disassemble it or before cleaning it.
- Never operate the auger of the appliance without melted chocolate in the bowl. The chocolate acts like a lubricant for the auger and upper part. If the motor is switched on without the chocolate, this could damage the unit.
- Never place anything else than the intended ingredients in the bowl of the base.
- It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times as it comes into direct contact with food.
- The temperature of the accessible surfaces may be very high when the appliance is in use. Be aware never to touch these hot parts.
- Make sure the cord never comes in contact with the hot parts of the appliance.
- Make sure the hot parts of the appliance are not exposed to inflammable materials, such as curtains, tablecloth... as a fire might occur.
- Never cover the appliance with any kind of material.
- Avoid contacting moving parts. Do not handle the auger when in motion.
- Do not assemble the auger or tower while the motor is running. Turn the unit off first and unplug from the outlet before assembling or disassembling pieces.
- Keep hands and foreign objects out of the fountain while operating.
- Check regularly for large chunks of fruit, etc. falling into the bowl of the base. These will clog the base of the tower. The chocolate will not flow properly.
- Provide proper ventilation when using the appliance.
- Your appliance must never be switched on through an external timer or any kind of separate remote control system.

(*) Competent qualified electrician: after-sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In case of need you should return the appliance to this electrician.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

FIELD OF APPLICATION/OF OPERATION

This appliance is intended for domestic purposes only and must not be used in the following applications:

- Kitchen corners reserved for personnel in shops, offices and other professional environments;
- Farms;
- The use by clients of hotels, motels and other environments with a residential character;
- Environments of the "bed and breakfast" type.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

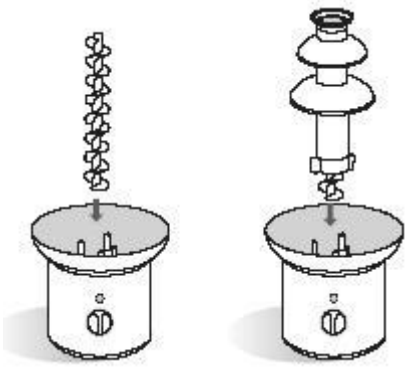
A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in, or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging material and wipe out the bowl of the base with a slightly damp cloth and then dry the bowl. Make sure no water penetrates in the motor unit.
- Clean the auger and the tower with soapy water, rinse and dry thoroughly.

ASSEMBLY

Make sure that the switch is in off-position and that the appliance is unplugged before assembling.
Never attempt to place the auger or the tower on the base while the motor is running.
To assemble the appliance, put the auger on the metallic axle in the centre of the bowl, and pass the tower over the auger, making sure that the three pins in the centre of the bowl fit in the three openings on the bottom of the tower.



To work properly, the surface must be firm and level.
Attention: if the surface on which you put the fountain is not perfectly horizontal, the chocolate will not flow in all directions in the same way and so you will not obtain a nice fountain.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

HOW TO USE THE CHOCOLATE FOUNTAIN

This fountain can be used with a variety of chocolates or sauces. Depending on your taste, you can use milk chocolate, dark chocolate, white chocolate etc.
For your preparation you can use either special chocolate for chocolate fountains, or normal chocolate which you will have to cut into small pieces. Depending on the type of chocolate used, the necessary quantity of cooking oil may vary from the standard amount to double this amount.

- Once the appliance is correctly assembled, plug it into a wall socket.
- To start, turn the switch to position "HEAT" to activate the heater. The pilot light goes on, indicating that the appliance is heating.
- Let the unit warm up for at least 3 to 5 minutes before adding the melted chocolate.
- In the meantime, prepare the chocolate as follows:

Combine 1.7lbs / 27 oz. / 0.8kg of chocolate chips or chocolate cut into pieces with 1 cup of cooking oil (for example canola oil) in a saucepan. Heat the preparation in a bain-marie and let it melt. Stir regularly until you obtain a nice hot liquid chocolate without lumps.
The chocolate needs to be completely melted and must be of a thin consistency before pouring it into the fountain. This will allow a proper flow of the chocolate. To check the consistency of the chocolate, dip a large spoon into the chocolate. The chocolate should flow smoothly off the back of the spoon. If the preparation is too thick, add more oil; if the preparation is too thin, add a little more chocolate.
CAUTION: chocolate burns very easily; keep an eye on the chocolate when it is melting.
Never add cold or cool liquids to the melted chocolate in the fountain. This will disrupt and stop the flow of chocolate.

- Once the chocolate is completely melted and is of the proper consistency, pour it into the bowl located at the base of the tower.
- Then turn the switch all the way to the left to position "HEAT + MOTOR". The motor and the heater should now be running at the same time.
- The melted chocolate will be drawn under the tower and pulled up by the auger through the tower tier. The chocolate will then begin to flow to the top of the tower tier and flow evenly over the sides of each tier.
- You can now dip fruit pieces, marshmallows or cookies in the chocolate flow to coat them with melted chocolate.
- IMPORTANT: The unit must be level in order for the chocolate to flow evenly and properly. Check the fountain consistently so as to avoid food pieces falling into the chocolate. Food pieces will stop the flow of chocolate.
- To extend the life of the unit, be sure to properly follow all cleaning instructions after every use (see chapter "CLEANING AND MAINTENANCE"). Make sure the chocolate is flushed from the tower tier while washing the fountain to avoid chocolate build-up. Do not apply cleansing abrasives to the fountain or use an abrasive cloth, sponge, scouring pad or the like on the fountain.

RECIPES

Your appliance can be used as a chocolate fountain, but is also suitable for other ingredients. The following recipes give you an idea of what you can do with your appliance, but of course there are many other possibilities.

Syrup
Running syrup in your fountain gives the fondue a translucent look.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Ingredients
- 8 cups of apricot preserves
- 2 cups of butter-flavoured syrup
- 6 cups of light corn syrup

Preparation
Simmer all ingredients in a separate saucepan over medium heat for about 5 minutes, stirring frequently. Cool for 10 minutes and then blend in the blender. Strain and cool to room temperature (thin with hot water if necessary).
When the mixture is ready, pour it in the fountain. Do not switch on the heating function beforehand as this might thicken the syrup.

Chocolate fondue recipe with Grand Marnier or Cointreau (optional)
This chocolate fondue recipe can be used without the Grand Marnier or Cointreau, if desired.

Ingredients
- 1/3 cup whipping cream
- 8 ounces (225g) chocolate, finely chopped
- 3 tablespoons Grand Marnier or Cointreau (optional)

Preparation
Bring cream to simmer in a saucepan on high heat, then reduce heat. Add chopped chocolate and 1 tbsp Grand Marnier or Cointreau (optional). Whisk until smooth and remove from heat. Blend in remaining Grand Marnier or Cointreau. When the mixture is ready, pour it in the fountain. Do not switch on the heating function beforehand as this might thicken the syrup. This chocolate fondue recipe is ideal with bananas, pound cake, strawberries and more.

Caramel
Ingredients
- 5 cups of liquid caramel
- 1 cup of water

Preparation
Mix caramel and water in a saucepan over low heat and then transfer to the fountain. Caramel naturally thickens as it is heated and worked with. Periodically thin out with water throughout event (approx. every 45 minutes). Caramel should be stirred occasionally in the bowl to help prevent air bubbles from forming.

Suggested dipping items:
apples, pears, chocolate-covered pretzels, cookies

Nacho Cheese
Ingredients
- 5 cups of canned nacho cheese
- 1 cup of water

Preparation
Start with any store-bought liquid nacho cheese. Large cans are available at many wholesale stores.
Mix cheese and water in a saucepan over medium heat. Stir frequently to achieve the correct consistency, and then transfer to the fountain. Add more water as needed.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Suggested dipping items:
tortilla chips, mini tacos, breadsticks, cocktail sausages

Coffee fondue recipe
Ingredients
- 50cl strong coffee (espresso coffee)
- 1 teaspoon cocoa powder
- 200g granulated sugar
- 50cl whipping cream
- 4 tablespoons corn starch

Preparation
Pour the hot coffee into a saucepan. Add the 4 tablespoons of corn starch (mixed with some cold coffee beforehand). Then add the cocoa and the sugar. Let it melt. Then blend in the cream. Once the mixture is well homogenous, pour it into the bowl of the base.

Suggested dipping items:
brioche, pine apple, bananas, amaretti (small, dry almond macaroons)

NOTE: Due to the different consistency of the various substances, the fondue curtain will not always flow the same way it does with chocolate.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Always turn the switch to the off-position, unplug the appliance and let it cool down before cleaning.
- Once the parts are completely cooled, carefully remove the tower and auger from the base and wipe off any remaining chocolate with paper towels.
- Thoroughly wash the tower and the auger with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- Empty the bowl of the base and remove as much remaining chocolate from the bowl as possible with paper towels. Use a damp sponge or non-abrasive cloth to wipe out the remainder of the chocolate and to clean the bowl.
- DO NOT POUR EXCESS CHOCOLATE DOWN THE TOILET, GARBAGE DISPOSAL, OR SINK DRAIN. POUR IT INTO A DISPOSABLE CONTAINER AND THEN DISCARD IT INTO GARBAGE.
- Wipe out the bowl of the base with a slightly damp cloth and then dry the bowl. Make sure no water penetrates in the motor unit.
- Never immerse the base into water or any other liquid.
- Do not put any part of the appliance in the dishwasher.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Suggested Solution
No flow of chocolate whatsoever.	Absence of the auger.	Remove the tower and put the auger in place.
	Chocolate is too liquid.	Do not use any chocolate/preparation that is too liquid.
The chocolate congeals / the flow has stopped.	Chocolate is too thick.	Never use any pure chocolate that congeals at room temperature.
	The appliance is placed in a draught.	Never put the appliance in a room that is too cold or in a draught.
Chocolate is not flowing evenly or is dripping.	Unit is not level.	Make sure the unit is level.
Chocolate is too thick.	Not enough oil.	Add vegetable oil to thin the consistency.
Flow of chocolate is not continuous / is jerky.	Obstruction at the base of the tower: there are pieces of food around the base of the tower.	Put the switch in the "OFF" position and carefully remove any pieces of food that are stuck at the bottom of the tower.

PROTECTION OF THE ENVIRONMENT – DIRECTIVE 2002/96/EC

In order to preserve our environment and protect human health, the waste electrical and electronic equipment should be disposed of in accordance with specific rules with the implication of both suppliers and users. For this reason, as indicated by the symbol on the rating label or on the packaging, your appliance should not be disposed of as unsorted municipal waste. The user has the right to bring it to a municipal collection point performing waste recovery by means of reuse, recycling or use for other applications in accordance with the directive.

TEAM KALORIK
Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

(FR) MODE D'EMPLOI

POUR VOTRE SECURITE

Lisez attentivement cette notice avant toute utilisation, et respectez bien à la fois les consignes de sécurité et d'usage.
***Important**: Votre appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant son utilisation en toute sécurité.*
Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle de l'appareil.
- Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en fonctionnement ou sous tension.
- Vérifiez régulièrement l'état de votre appareil et s'il est endommagé de quelque façon que ce soit, ne l'utilisez pas mais faites-le vérifier et réparer par un service qualifié compétent(*). Si le câble est endommagé, il doit être obligatoirement remplacé par un service qualifié compétent(*) afin d'éviter tout danger.
- N'utilisez l'appareil que pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans la notice.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour toute autre raison. Ne le mettez jamais au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas l'appareil près de sources de chaleur.
- Veillez à ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.
- Ne pas utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant, cela peut présenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché et ce afin d'éviter toute chute de l'appareil. Évitez d'enrouler le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas.
- Posez cet appareil sur une table ou un support suffisamment stable pour éviter sa chute.
- Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas en utilisation et plus spécifiquement lorsque vous le laissez sans surveillance ou lorsque vous effectuez les opérations de montage, démontage et nettoyage.
- Ne faites pas fonctionner la vis sans fin de l'appareil sans chocolat fondu dans la cuve. Le chocolat agit comme un lubrifiant pour la vis sans fin et la partie supérieure. Si le moteur est allumé sans le chocolat, ceci pourrait endommager l'appareil.
- Ne mettez rien d'autre que les ingrédients prévus dans la cuve de la base.
- Il est indispensable de garder cet appareil propre étant donné qu'il est en contact direct avec de la nourriture.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Assurez-vous de ne pas toucher ces parties afin d'éviter tout risque de brûlure.
- Veillez à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes de l'appareil.
- Veillez à ce que les parties chaudes de l'appareil n'entrent pas en contact avec des matériaux facilement inflammables comme les rideaux, la nappe,... lorsqu'il est en fonctionnement car le feu pourrait se déclarer.
- Ne couvrez pas cet appareil avec quoi que ce soit.
- Evitez de toucher les pièces mobiles. Ne manipulez pas la vis sans fin lorsque celle-ci est en mouvement.
- Ne montez pas la vis sans fin ou la tour quand le moteur est en marche. Eteignez l'appareil et débranchez-le avant de monter/démonter des pièces.
- Gardez vos mains et tout autre objet étranger hors de la fontaine lors du fonctionnement.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

- Vérifiez régulièrement s'il n'y a pas de gros morceaux de fruit, etc. qui sont tombés dans la cuve de la base car ceux-ci boucheront la base de la tour. Le chocolat ne s'écoulera pas comme il faut.
- Veillez à ventiler la pièce durant le fonctionnement.
- Votre appareil ne doit jamais être mis en fonctionnement par le biais d'une minuterie extérieure ou d'un autre système de commande à distance séparé.

(*) Service qualifié compétent: service après-vente du fabricant ou de l'importateur ou une personne qualifiée, reconnue et habilitée à faire ce genre de réparation afin d'éviter tout danger. Dans tous les cas, veuillez retourner l'appareil auprès de ce service.

DOMAINE D'APPLICATION/D'UTILISATION

Cet appareil est destiné à des usages domestiques exclusivement et ne doit pas être utilisé dans les applications suivantes:

- Des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
- Des fermes;
- L'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
- Des environnements du type chambre d'hôtes.

REMARQUES

Le cordon d'alimentation de l'appareil est un cordon de type court, et ce afin de diminuer les risques d'accidents (chute si vous marchez sur le cordon...). Vous pouvez toutefois utiliser une rallonge si nécessaire mais afin d'éviter tout risque d'accident, assurez-vous que la rallonge ne pend pas (d'un coin de table par exemple) ou qu'elle ne traîne pas par terre.

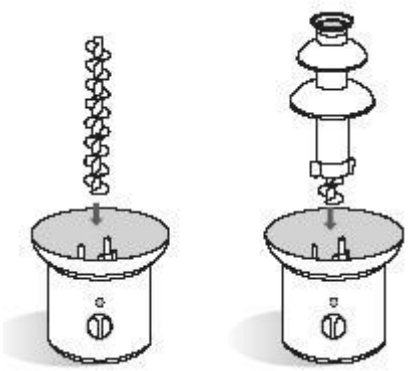
AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Enlevez tous les emballages et essuyez la cuve de la base à l'aide d'un chiffon légèrement humide, puis séchez la cuve. Assurez-vous que l'eau ne s'infiltre pas dans le bloc moteur.
- Nettoyez la vis sans fin et la tour à l'eau savonneuse, puis rincez-les et séchez-les soigneusement.

MONTAGE

Assurez-vous que l'interrupteur est en position arrêt ("OFF") et que la fiche est débranchée de la prise de courant avant d'assembler l'appareil.
N'essayez jamais de mettre la vis sans fin ou la tour sur la base quand le moteur est en fonctionnement.
Pour monter l'appareil, mettez la vis sans fin sur l'axe métallique au centre de la cuve, et mettez la tour au-dessus de la vis sans fin, en vous assurant que les trois tiges au centre de la cuve s'encastrent dans les trois ouvertures en bas de la tour.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



Pour un fonctionnement correct, la surface sur laquelle vous mettez l'appareil doit être plate et ferme.

Attention: si la surface sur laquelle vous déposez la fontaine n'est pas bien parfaitement horizontale, le chocolat ne s'écoulera pas de la même manière dans toutes les directions et donc vous n'obtiendrez pas une belle fontaine.

UTILISATION DE LA FONTAINE DE CHOCOLAT

Cette fontaine peut servir avec différents types de chocolat ou de sauces. Selon votre goût personnel, vous pouvez utiliser du chocolat au lait, du chocolat noir, du chocolat blanc etc. Pour votre préparation vous pouvez soit utiliser du chocolat spécial pour fontaine de chocolat, soit du chocolat normal que vous coupez en petits morceaux. Selon le type de chocolat utilisé, la quantité d'huile nécessaire peut varier du simple au double.

- Une fois l'appareil monté correctement, branchez la fiche dans une prise de courant.
- Tournez l'interrupteur vers la position "HEAT" pour activer la fonction de chauffe. Le témoin lumineux s'allume, vous indiquant que l'appareil chauffe.
- Laissez chauffer l'appareil pendant au moins 3 à 5 minutes avant de verser le chocolat fondu.
- En attendant, préparez le chocolat comme suit:

Combinez 1,7 livre / 0,8kg de pépites de chocolat ou de chocolat en morceaux avec 1 tasse de huile de cuisine (par exemple huile de colza) dans une casserole, puis faites fondre la préparation au bain-marie. Remuez régulièrement jusqu'à l'obtention d'un chocolat liquide bien chaud et sans morceaux.
Le chocolat doit être fondu complètement et doit être d'une consistance liquide avant de le verser dans la fontaine. Ceci permettra un écoulement correct du chocolat. Pour contrôler la consistance du chocolat, plongez une grande cuiller dans le chocolat. Le chocolat devrait s'écouler doucement de l'arrière de la cuiller. Si la préparation est trop épaisse, ajoutez plus d'huile. Si elle est trop liquide, ajoutez un peu plus de chocolat.
ATTENTION: le chocolat brûle très facilement; tenez le chocolat à l'œil quand il est en train de fondre.
N'ajoutez jamais de liquides froids ou frais au chocolat fondu dans la fontaine. Ceci perturbera et arrêtera l'écoulement du chocolat.

- Une fois le chocolat complètement fondu et ayant la consistance correcte, versez-le dans la cuve située à la base de la tour.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

- Alors tournez l'interrupteur totalement à gauche vers la position "HEAT + MOTOR". Le moteur et la fonction chauffage vont fonctionner en même temps.
- Le chocolat fondu sera attiré sous la tour et remontera par la vis sans fin à travers le niveau de la tour. Le chocolat commencera à couler vers le sommet de la tour et coulera de façon égale sur les côtés de chaque niveau de la tour.
- Vous pouvez maintenant tremper des morceaux de fruit, des guimauves ou de petits gâteaux dans la cascade de chocolat afin de les enrober de chocolat fondu.
- IMPORTANT: L'appareil doit être mis sur une surface plate et ferme pour que le chocolat puisse couler également et correctement. Contrôlez la fontaine régulièrement afin d'éviter que des morceaux de nourriture tombent dans le chocolat. Les aliments perturberaient l'écoulement du chocolat.
- Pour prolonger la durée de vie de l'appareil, assurez-vous de bien respecter toutes les consignes de nettoyage après chaque utilisation (voir paragraphe "NETTOYAGE ET ENTRETIEN"). Assurez-vous que le chocolat soit enlevé de la tour en la nettoyant à grande eau afin d'éviter l'accumulation de chocolat. N'utilisez pas de détergent abrasif, chiffon abrasif, éponge abrasive, tampon à récurer… pour nettoyer la fontaine.

RECETTES

Votre appareil peut servir comme fontaine de chocolat, mais est aussi approprié pour d'autres ingrédients. Les recettes suivantes vous permettent de vous faire une idée sur ce que vous pouvez faire avec votre appareil, mais il y a bien sûr encore beaucoup d'autres possibilités.

Sirop
Le sirop coulant dans votre fontaine donne une apparence translucide à la fondue.

Ingrédients
- 8 tasses de confiture de pêches
- 2 tasses de sirop parfumé au beurre
- 6 tasses de sirop de maïs léger

Préparation
Laissez mijoter tous les ingrédients dans une casserole séparée à chaleur moyenne pendant environ 5 minutes, en remuant de temps en temps. Laissez refroidir pendant 10 minutes puis mélangez dans un blender. Passez et laissez refroidir à température ambiante (allongez avec de l'eau chaude si nécessaire).
Quand le mélange est prêt, versez-le dans la fontaine. N'allumez pas la fonction de chauffe au préalable, car cela pourrait épaissir le sirop.

Recette de fondue au chocolat avec Grand Marnier ou Cointreau (en option)
Cette recette de fondue au chocolat peut être utilisé sans le Grand Marnier ou Cointreau, si désiré.

Ingrédients
- 1/3 tasse de crème fraîche
- 8 onces (225g) de chocolat, haché finement
- 3 cuillères à soupe de Grand Marnier ou Cointreau (en option)

Préparation
Faites mijoter la crème dans une casserole à feu vif, puis réduisez la chaleur. Ajoutez le chocolat haché et 1 c. à soupe de Grand Marnier ou Cointreau (en option). Battez au fouet jusqu'à ce que le mélange soit onctueux et enlevez du feu. Ajoutez le Grand Marnier ou Cointreau restant et mélangez. Quand le mélange est prêt, versez-le dans la fontaine.
N'allumez pas la fonction de chauffe au préalable, car cela pourrait épaissir le sirop.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Cette recette de fondue au chocolat est idéale avec des bananes, du gâteau quatre-quarts, des fraises etc.

Caramel
Ingrédients
- 5 tasses de caramel liquide
- 1 tasse d'eau

Préparation
Mélangez le caramel et l'eau dans une casserole sur un feu doux puis transférez à la fontaine. Le caramel épaissit naturellement quand il est chauffé et actionné. Allongez périodiquement d'eau pendant l'utilisation (environ toutes les 45 minutes). Le caramel doit être remué de temps en temps dans la cuve afin d'éviter la formation de bulles d'air.

Suggestion d'aliments à tremper:
pommes, poires, bretzels couverts de chocolat, petits gâteaux

Fromage Nacho
Ingrédients
- 5 tasses de fromage nacho en conserve
- 1 tasse d'eau

Préparation
Commencez avec n'importe quel fromage nacho liquide acheté dans le commerce. De grandes conserves sont disponibles chez beaucoup de grossistes.
Mélangez le fromage et l'eau dans une casserole à chaleur moyenne. Remuez de temps en temps pour atteindre la consistance correcte, puis transférez à la fontaine. Ajoutez plus d'eau au besoin.

Suggestion d'aliments à tremper:
chips tortillas, mini-tacos, gressins, petites saucisses à apéritif

Recette de fondue au café
Ingrédients
- 50cl de café fort (type expresso)
- 1 cuillère à café de cacao en poudre
- 200g de sucre en poudre
- 50cl de crème liquide
- 4 cuillères à soupe de fécule de maïs

Préparation
Versez le café chaud dans une casserole. Ajoutez les 4 cuillères à soupe de fécule de maïs (préalablement délayée dans un peu de café froid). Ajoutez ensuite le cacao et le sucre. Laissez fondre. Incorporez ensuite la crème tiédie. Une fois le mélange bien homogène, versez le tout dans la cuve de la base.

Suggestion d'aliments à tremper:
brioche, ananas, bananes, amaretti (petits macarons secs aux amandes)

REMARQUE: A cause de la différence de consistance des substances, le rideau des différents types de fondue ne s'écoulera pas toujours comme c'est le cas pour le chocolat.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Tournez toujours l'interrupteur vers la position arrêt "OFF", débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Une fois les pièces complètement refroidies, enlevez soigneusement la tour et la vis sans fin de la base et essuyez tout le chocolat restant à l'aide de serviettes en papier.
- Lavez la tour et la vis sans fin soigneusement à l'eau savonneuse chaude. Rincez et séchez soigneusement.
- Videz la cuve et enlevez autant de chocolat restant que possible à l'aide de serviettes en papier. Utilisez une éponge ou un chiffon non-abrasif légèrement humide pour vider le chocolat restant et pour nettoyer la cuve.
- NE VERSEZ PAS L'EXCES DE CHOCOLAT DANS LA TOILETTE, DANS UN BROYEUR D'ORDURES OU DANS L'EGOUTTOIR D'UN EVIER. VERSEZ-LE DANS UN EMBALLAGE A JETER ET JETEZ-LE DANS LES ORDURES.
- Essuyez la cuve de la base à l'aide d'un chiffon légèrement humide, puis séchez la cuve. Assurez-vous que l'eau ne s'infiltre pas dans le bloc moteur.
- Ne plongez jamais la base de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Ne placez aucune pièce de votre appareil au lave-vaisselle.

PROBLEMES ET SOLUTIONS

Problème	Cause possible	Solution possible
Aucun écoulement de chocolat.	Absence de la vis sans fin.	Retirez la tour et mettez la vis sans fin en place.
	Le chocolat est trop liquide.	N'utilisez pas de chocolat/préparation trop liquide.
Le chocolat se fige / l'écoulement est stoppé.	Le chocolat est trop épais.	N'utilisez jamais de chocolat pur qui fige à température ambiante.
	L'appareil est placé dans un courant d'air.	Ne placez jamais l'appareil dans une pièce trop froide ou dans un courant d'air.
Le chocolat ne coule pas de façon égale ou tombe goutte à goutte.	La surface n'est pas plate.	Mettez l'appareil sur une surface plate.
Le chocolat est trop épais.	Pas assez d'huile.	Ajoutez de l'huile végétale afin de rendre la préparation un peu plus liquide.
L'écoulement de chocolat n'est pas régulier / est saccadé.	Obturation à la base de la tour: il y a des morceaux de nourriture autour de la base de la tour.	Placez l'interrupteur sur la position "OFF" et retirez soigneusement les aliments qui sont coincés en bas de la tour.

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT – DIRECTIVE 2002/96/CE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur. C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.

TEAM KALORIK
Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

(NL) GEBRUIKSAANWIJZING

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig alvorens u uw toestel gebruikt, en respecteer altijd de veiligheids- en de gebruiksvoorschriften.
***Belangrijk:** Personen (kinderen inbegrepen) die wegens hun fysieke, sensoriële of mentale capaciteiten, of wegens hun gebrek aan ervaring of kennis, het toestel niet veilig kunnen gebruiken, mogen dit toestel niet zonder toezicht of instructies van een verantwoordelijke persoon gebruiken. Houd kinderen goed in het oog om te vermijden dat ze met het toestel spelen.*

- Controleer of de netspanning overeenkomt met deze van het toestel vooraleer u het gebruikt.
- Laat uw toestel tijdens het gebruik nooit zonder toezicht.
- Controleer regelmatig of het toestel of het snoer niet beschadigd is. Gebruik het toestel niet indien het snoer of het toestel zelf enige beschadiging zouden vertonen maar laat het in dit geval nakijken en herstellen door een bekwame gekwalificeerde dienst(*) om ieder gevaar te vermijden.
- Gebruik het toestel enkel voor huishoudelijke doeleinden en op de wijze zoals vermeld in de gebruiksaanwijzing.
- Dompel het toestel nooit onder in water of in enige andere vloeistof, noch om het te reinigen, noch om welke andere reden ook. Steek het nooit in een vaatwasmachine.
- Gebruik het toestel niet in de nabijheid van warmtebronnen.
- Haal de stekker uit het stopcontact vooraleer u het toestel reinigt.
- Gebruik het toestel niet buiten en berg het op in een droge ruimte.
- Gebruik geen accessoires die niet door de fabrikant werden aanbevolen. Dit kan gevaarlijk zijn voor de gebruiker en het toestel beschadigen.
- Trek nooit aan het snoer om het toestel te verplaatsen. Zorg dat het elektriciteitssnoer nergens kan achterhaken en daardoor de val van het toestel veroorzaken. Draai het snoer niet rond het toestel en plooi het niet.
- Zet het toestel op een tafel of op een voldoende stabiel oppervlak zodat het niet valt.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact wanneer het toestel niet in gebruik is, vooral indien u het toestel zonder toezicht laat of indien u het monteert of demonteert of vooraleer u het schoonmaakt.
- Laat de spiraalvormige schroef nooit draaien zonder gesmolten chocolade in de schaal van het toestel. De chocolade dient als smeermiddel voor de spiraalvormige schroef en de toren. Als de motor wordt aangeschakeld zonder de chocolade, zou dit het apparaat kunnen beschadigen.
- Doe nooit iets anders dan hiervoor geschikte ingrediënten in de schaal van de basis.
- Het is absoluut noodzakelijk dit toestel proper te houden vermits het in direct contact komt met etenswaren.
- Wanneer het toestel in werking is, kunnen toegankelijke delen ervan een zeer hoge temperatuur bereiken. Zorg ervoor dat u de warme onderdelen niet aanraakt om brandwonden te vermijden.
- Zorg ervoor dat het snoer niet in aanraking komt met de warme onderdelen van het toestel.
- Zorg ervoor dat de warme onderdelen van het toestel tijdens het gebruik niet in aanraking komen met gemakkelijk ontvlambare materialen, zoals gordijnen, een tafelkleed en dergelijke vermits deze in brand zouden kunnen vliegen.
- Bedek het toestel nooit met wat dan ook.
- Vermijd contact met bewegende delen. Hanteer de spiraalvormige schroef niet wanneer deze in beweging is.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

- Monteer de spiraalvormige schroef of de toren niet terwijl de motor in werking is. Schakel eerst het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact alvorens u onderdelen monteert of demonteert.
- Houd uw handen en andere objecten uit de fontein tijdens de werking.
- Controleer regelmatig of er geen grote stukken fruit... in de schaal van het toestel gevallen zijn. Deze zullen de onderkant van de toren blokkeren en de chocolade zal niet stromen zoals het hoort.
- Verlucht de plaats wanneer het toestel in gebruik is.
- Uw toestel mag nooit worden aangezet door middel van een externe timer of een separaat systeem met afstandsbediening.

(*) Bekwame gekwalificeerde dienst: klantendienst van de fabrikant of de invoerder, die erkend en bevoegd is om dergelijke herstellingen te doen zodat elk gevaar vermeden wordt. Gelieve het toestel bij problemen naar deze dienst terug te brengen.

TOEPASSINGS-/GEBRUIKSDOMEIN

Dit toestel is enkel bestemd voor huishoudelijk gebruik en mag niet worden gebruikt in de volgende toepassingen:

- Keukenhoeken voorbehouden voor het personeel in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen;
- Boerderijen;
- Het gebruik door de klanten van hotels, motels en andere omgevingen met een residentieel karakter;
- Omgevingen van het gastenverblijf-type.

OPMERKING

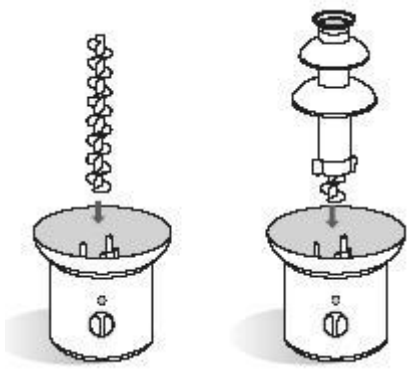
Het apparaat wordt met een kort snoer geleverd, zodat u niet over het snoer zou struikelen. Indien nodig kan u een verlengsnoer gebruiken.
Zorg ervoor dat het verlengsnoer nergens in de weg hangt (bijvoorbeeld over de rand van een tafel of op de grond), en dit om eender welk risico te vermijden.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en veeg de schaal van de basis schoon met een licht bevochtigde doek, en wrijf daarna de schaal droog. Let erop dat er geen water in het motorblok naar binnen sijpelt.
- Maak de spiraalvormige schroef en de toren schoon in een sopje, spoel ze af en droog ze zorgvuldig af.

MONTAGE

Zorg ervoor dat de schakelaar in de uit-stand (OFF) staat en dat de stekker uit het stopcontact is alvorens u het toestel monteert.
Probeer nooit de spiraalvormige schroef of de toren op de basis te zetten terwijl de motor in werking is.
Om het toestel te monteren zet u de spiraalvormige schroef op de metalen as in het midden van de schaal, en schuift u dan de toren over de spiraalvormige schroef, waarbij u erop let dat de drie staafjes in de schaal in de drie openingen onderaan de toren passen.



Om een goede werking te verzekeren moet het oppervlak stevig en plat zijn.
Opgelet: indien het oppervlak waarop u de fontein zet niet perfect horizontaal is, dan zal de chocolade niet op dezelfde manier in alle richtingen stromen en dus verkrijgt u geen mooie fontein.

INGEBRUIKNAME VAN DE CHOCOLADEFONTEIN

Deze fontein kan gebruikt worden met een verscheidenheid aan chocolades of sauzen. Naargelang uw smaak kunt u melkchocolade, pure chocolade, witte chocolade enz. gebruiken.
Voor uw bereiding kunt u ofwel speciale chocolade voor chocoladefonteinen ofwel normale chocolade gebruiken die u dan in kleine stukjes zult moeten snijden. Naargelang het soort chocolade dat u gebruikt, kan de benodigde hoeveelheid bakolie variëren van de standaard hoeveelheid tot het dubbele van deze hoeveelheid.

- Zodra het toestel correct is gemonteerd, steekt u de stekker in het stopcontact.
- Draai om te beginnen de schakelaar naar stand "HEAT" om de opwarmfunctie te activeren. Het controlelampje licht op en duidt daarmee aan dat het toestel opwarmt.
- Laat het toestel minstens 3 tot 5 minuten opwarmen vooraleer u de gesmolten chocolade toevoegt.
- Bereid in de tussentijd de chocolade op de volgende manier:

Combineer 1,7 pond / 0,8kg chocoladeblokjes of in stukjes gesneden chocolade met 1 tas bakolie (bijvoorbeeld koolzaadolie) in een steelpan. Warm de bereiding op in een bain-marie en laat ze smelten. Roer regelmatig tot u een mooie, hete en vloeibare chocolade zonder brokken verkrijgt.
De chocolade moet volledig gesmolten zijn en een dunne dichtheid hebben alvorens hem in de fontein te gieten. Dit maakt een behoorlijke stroming van de chocolade mogelijk. Om na te gaan of de chocolade een juiste dichtheid heeft, dompelt u een grote lepel onder in de chocolade. De chocolade zou mooi van de achterkant van de lepel moeten lopen. Als de bereiding te dik is, voeg dan meer olie toe; als de bereiding te dun is, voeg dan nog een beetje chocolade toe.
OPGELET: chocolade brandt heel gemakkelijk; houd de chocolade goed in het oog wanneer hij aan het smelten is. Voeg nooit koude of koele vloeistoffen toe aan de gesmolten chocolade in de fontein. Dit zal de chocoladestroom verstoren en stoppen.

- Zodra de chocolade volledig gesmolten is en de correcte dichtheid heeft bereikt, giet hem dan in de schaal onder de toren.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

- Draai dan de schakelaar helemaal naar links naar stand "HEAT + MOTOR". De motor en de opwarmfunctie werken dan tegelijkertijd.
- De gesmolten chocolade wordt onder de toren gezogen en dan naar omhoog gebracht door de spiraalvormige schroef. De chocolade begint te stromen naar de top van de toren en stroomt gelijkmatig over de zijden van elke verdieping van de toren.
- U kunt nu stukjes fruit, marshmallows of koekjes in de chocoladestroom onderdompelen om ze met gesmolten chocolade te bekleden.
- BELANGRIJK: Het toestel moet op een vlak oppervlak staan zodat de chocolade gelijkmatig en fatsoenlijk kan stromen. Controleer de fontein geregeld om te vermijden dat stukjes voedsel in de chocolade vallen. Die stukjes voedsel zouden de chocoladestroom doen stoppen.
- Respecteer om de levensduur van het toestel te verlengen na elk gebruik netjes alle schoonmaakvoorschriften (zie hoofdstuk "REINIGING EN ONDERHOUD"). Zorg ervoor dat de chocolade uit de toren wordt gespoeld terwijl u de fontein wast om te vermijden dat chocolade aankoekt. Gebruik geen schuurmiddelen, geen schurende doek of spons en geen schuursponsje of iets dergelijks om de fontein schoon te maken.

RECEPTEN

Uw toestel kan worden gebruikt als chocoladefontein, maar is ook geschikt voor andere ingrediënten. De volgende recepten geven u een idee van wat u zoal kan doen met uw toestel, maar er zijn natuurlijk nog veel meer mogelijkheden.

Siroop
Vloeibare siroop in uw fontein geeft de fondue een doorzichtige schijn.

Ingrediënten
- 8 kopjes abrikozenconfituur
- 2 kopjes siroop met botersmaak
- 6 kopjes lichte maïssiroop

Bereiding
Laat alle ingrediënten ongeveer 5 minuten zachtjes koken in een aparte steelpan bij middelmatige hitte, en roer regelmatig. 10 minuten laten afkoelen en dan mengen in een blender. Filtreren en laten afkoelen tot kamertemperatuur (indien nodig verdunnen met heet water).
Wanneer het mengsel klaar is, giet het dan in de fontein. Schakel de opwarmfunctie niet op voorhand aan, want dit zou de stroop kunnen doen verdikken.

Chocoladefondue-recept met Grand Marnier of Cointreau (optioneel)
Dit chocoladefondue-recept kan indien gewenst gebruikt worden zonder de Grand Marnier of Cointreau.

Ingrediënten
- 1/3 kopje slagroom
- 8 ons (225g) chocolade, fijn gehakt
- 3 eetlepels Grand Marnier of Cointreau (optioneel)

Bereiding
Breng de room aan de kook in een steelpan op hoog vuur, en verminder dan de hitte. Voeg de fijn gehakte chocolade toe en 1 eetlepel Grand Marnier of Cointreau (optioneel). Klop tot het mengsel romig is en neem het van het vuur. Voeg de resterende Grand Marnier of Cointreau al roerend toe. Wanneer het mengsel klaar is, giet het dan in de fontein. Schakel de opwarmfunctie niet op voorhand aan, want dit zou de stroop kunnen doen verdikken.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Dit chocoladefondue-recept gaat ideaal samen met bananen, cake, aardbeien en nog veel meer.

Karamel
Ingrediënten
- 5 kopjes vloeibare karamel
- 1 kopje water

Bereiding
De karamel en het water mengen in een steelpan op laag vuur en dan overbrengen naar de fontein. Karamel verdikt op natuurlijke wijze wanneer het wordt opgewarmd en ermee wordt gewerkt. Geregeld verdunnen met water doorheen heel het proces (ongeveer om de 45 minuten). De karamel moet af en toe geroerd worden in de schaal van het toestel om te vermijden dat luchtbellen worden gevormd.

Suggesties voor het dippen:
appels, peren, met chocolade bedekte pretzels (zoute krakelingen), koekjes

Nacho-kaas
Ingrediënten
- 5 kopjes nacho-kaas uit blik
- 1 kopje water

Bereiding
Begin met eender welke in de winkel gekochte, vloeibare nacho-kaas. Grote blikken zijn beschikbaar bij veel groothandelszaken.
Mix kaas en water in een steelpan op middelhoog vuur. Regelmatig roeren om de juiste dichtheid te verkrijgen, en dan overbrengen naar de fontein. Meer water toevoegen zo nodig.

Suggesties voor het dippen:
tortillachips, mini-taco's, grissini/soepstengels, cocktailworstjes

Koffiefondue-recept
Ingrediënten
- 50cl straffe koffie (espresso-koffie)
- 1 theelepeltje cacaopoeder
- 200g kristalsuiker
- 50cl slagroom
- 4 eetlepels maïszetmeel

Bereiding
Giet de hete koffie in een steelpan. Voeg de 4 eetlepels maïszetmeel toe (op voorhand vermengd met wat koude koffie). Dan de cacao en de suiker toevoegen. Laten smelten. Dan de room al roerend toevoegen. Zodra het mengsel goed homogeen is, giet u het in de schaal van het toestel.

Suggesties voor het dippen:
brioche, ananas, bananen, amaretti (kleine, droge bitterkoekjes met amandelen)

OPMERKING: Door de verschillende dichtheid van de verscheidene substanties zal het fondue-gordijn niet altijd op dezelfde manier stromen als dat bij chocolade het geval is.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Zet de schakelaar in de uit-stand (OFF), trek de stekker uit het stopcontact en wacht totdat het toestel volledig is afgekoeld vooraleer u het reinigt.
- Als de onderdelen volledig afgekoeld zijn, verwijder dan voorzichtig de toren en de spiraalvormige schroef van het motorblok en veeg alle chocoladeresten af met papieren doekjes.
- Was de toren en de spiraalvormige schroef grondig met warm zeepwater. Grondig afspoelen en afdrogen.
- Maak de schaal van de basis leeg en verwijder zo veel mogelijk overblijvende chocolade uit de schaal met papieren doekjes. Gebruik een vochtige spons of een niet-schurende doek om het overschot van de chocolade af te vegen en de schaal schoon te maken.
- GIET DE OVERBODIGE CHOCOLADE NIET IN EEN TOILET, KEUKENAFVALVERMALER OF GOOTSTEEN. GIET HET IN EEN WEGWERPRECIPIËNT EN GOOI HET DAN BIJ HET HUISVUIL.
- Veeg de schaal van de basis schoon met een licht bevochtigde doek, en droog daarna de schaal af. Let erop dat er geen water in het motorblok naar binnen sijpelt.
- Dompel het motorblok nooit onder in water of enige andere vloeistof.
- Steek geen enkel onderdeel in de vaatwasmachine.

PROBLEEMBEHANDELING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Suggesties voor oplossingen
Helemaal geen chocoladestroom.	Spiraalvormige schroef ontbreekt.	Neem de toren weg en zet de spiraalvormige schroef op haar plaats.
	Chocolade is te vloeibaar.	Gebruik geen chocolade/ bereiding die te vloeibaar is.
De chocolade stolt / de stroom is gestopt.	Chocolade is te dik.	Gebruik nooit pure chocolade die stolt bij kamertemperatuur.
	Het toestel is geplaatst in een luchtstroom.	Zet het toestel nooit in een kamer die te koud is of in een luchtstroom.
Chocolade stroomt niet gelijkmatig of druipt.	Oppervlak is niet effen.	Zorg ervoor dat het toestel op een effen oppervlak wordt gezet.
Chocolade is te dik.	Niet genoeg olie.	Voeg plantaardige olie toe om de dichtheid te verdunnen.
Chocoladestroom is niet aanhoudend / gaat met horten en stoten.	Obstructie aan de basis van de toren: er bevinden zich stukjes voedsel rond de onderkant van de toren.	Zet de schakelaar in uit-stand "OFF" en verwijder voorzichtig alle stukjes voedsel die aan de onderkant van de toren plakken.

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

MILIEUBESCHERMING – RICHTLIJN 2002/96/EG

Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen, moet afgedankte elektrische en elektronische apparatuur in overeenstemming met welbepaalde regels weggegooid worden. Dit vergt zowel de inzet van de leveranciers als van de gebruikers. Daarom mag uw apparaat,

zoals op het typeplaatje of op de verpakking aangegeven door het symbool ▬, niet met het gewone huisvuil weggegooid worden. De gebruiker heeft het recht het toestel naar een gemeentelijk centrum van gescheiden inzameling te brengen waar het overeenkomstig de richtlijn hergebruikt, gerecycleerd of voor andere doeleinden gebruikt zal worden.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

(SP) MANUAL DE INSTRUCCIONES

CONSEJOS DE SEGURIDAD

Lea detenidamente el modo de empleo antes de utilizar el aparato, y siempre siga las medidas de seguridad y el modo de funcionamiento.
Importante: *Las personas (incluidos niños) con incapacidades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia o conocimiento nunca deben utilizar el aparato, salvo si están bajo la vigilancia de una persona responsable de su seguridad o si recibieron previamente instrucciones con respecto al uso seguro del aparato.*
Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.

- Antes de utilizar el aparato, compruebe que el voltaje de la red eléctrica coincide con el del aparato.
- No deje nunca su aparato sin vigilancia cuando esté en marcha.
- Compruebe de vez en cuando que el aparato no esté dañado y no utilice su aparato si el cable o el aparato están dañados por el motivo que sea. Cualquier reparación debe ser realizada por un servicio cualificado competente(*). Si el cable está dañado, debe ser reemplazado por un servicio cualificado competente(*) para evitar cualquier tipo de daño.
- Utilice el aparato sólo para usos domésticos y de la manera indicada en el modo de empleo.
- No sumerja nunca el aparato en el agua o en cualquier otro líquido ni para su limpieza ni por cualquier otra razón. No lo introduzca nunca en el lavavajillas.
- No utilice el aparato cerca de fuentes de calor.
- Procure no utilizar el aparato en el exterior y colóquelo en un sitio seco.
- No utilice accesorios no recomendados por el fabricante, ello puede conllevar un riesgo para el usuario y dañar el aparato.
- No mueva nunca el aparato estirando del cable. Procure que el cable no se enganche en alguna parte, a fin de evitar posibles caídas del mismo. Evite enrollar el cable alrededor del aparato y no lo tuerza.
- Coloque el aparato sobre una mesa o un soporte estable para evitar su caída.
- Desenchufe el aparato siempre que no lo utilice y más en general cuando deje el aparato sin vigilancia o para montar, desmontar o limpiar el aparato.
- No ponga nunca la barrena en marcha sin chocolate derretido en el depósito. El chocolate ejerce acción como lubrificante para la barrena y la parte superior. Cuando el motor está en funcionamiento sin el chocolate, le podría causar daños.
- Nunca trate de colocar otra cosa que no sean los ingredientes adecuados en el depósito.
- Es indispensable guardar el aparato limpio, ya que está en contacto directo con los alimentos.
- Las superficies accesibles pueden volverse muy calientes durante el funcionamiento. No toque estas superficies para evitar quemaduras.
- Procure que el cable no entre en contacto con las superficies calientes del aparato.
- Procure que el aparato no entre en contacto con materiales fácilmente inflamables como cortinas, tejidos, etc., cuando esté en funcionamiento, ya que podría provocar un incendio.
- No cubra nunca este aparato.
- Evite el contacto con las partes móviles. No toque la barrena cuando esté en movimiento.
- No desmonte nunca la barrena o la parte superior cuando el motor esté en funcionamiento. Apague el aparato y desenchúfelo antes de montar o desmontar las partes.
- Mantenga sus manos y otros objetos extraños fuera de la fuente cuando está en funcionamiento.
- Verifique regularmente cuando están colocados pedazos de gran tamañao de frutas o otros ingredientes dentro del depósito. Podría atascar la base de la parte superior. El chocolate no podrá fluír correctamente.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

- ❑ Ventile la estancia durante el funcionamiento.
- ❑ Su aparato nunca debe ser puesto en marcha mediante un minutero externo o un sistema de mando a distancia separado.

(*) Servicio técnico cualificado: servicio técnico del fabricante o del importador o una persona cualificada, reconocida y habilitada a fin de evitar cualquier peligro. En cualquier caso devuelva el aparato al servicio técnico.

CAMPO DE APLICACIÓN/DE FUNCIONAMIENTO

Este aparato está recomendado para usos domésticos y no debe utilizarse en para las siguientes aplicaciones:

- Cocinas reservadas para personal en tiendas, oficinas y otros profesionales;
- Granjas;
- El uso por clientes de hoteles, moteles, y otros con un carácter residencial;
- Profesionales tipo de "camas y desayunos".

OBSERVACIONES

El cable de alimentación del aparato es un cable corto a fin de disminuir el riesgo de accidentes (caídas al tropezar con él, etc.). Puede utilizar una extensión eléctrica si es necesario, pero:

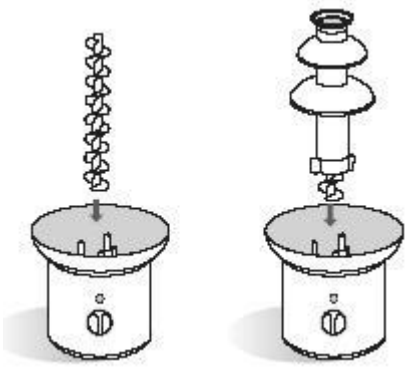
- Para evitar riesgos asegúrese de que el cable de la extensión no cuelga (por ejemplo de una mesa) y que no quede en el suelo.

INSTRUCCIONES ANTES DE SU PRIMERA UTILIZACIÓN

- Desembale el aparato y limpie el depósito de la base con un paño humedecido, después séquelo. Asegúrese de que no entre agua en el bloque del motor.
- Limpie la barrena y la parte superior con agua jabonosa, enjuague las partes y séquelas.

MONTAJE

Asegúrese de que el interruptor estás en la posición apagada (OFF) y de que el aparato esté desenchufado antes de montar las partes.
No intente nunca montar la barrena o la parte superior sobre la base cuando el motor está en funcionamiento.
Para montar el aparato, ponga la barrena en el eje en el centro del depósito y ponga la parte superior alrededor de la barrena. Compruebe que las tres clavijas del depósito entran en los tres agujeros de la parte superior.



El aparato tiene que estar sobre una superficie plana para funcionar correctamente.
Atención: si la superficie donde coloca la fuente no está perfectamente en posición horizontal, el chocolate no caerá de la misma manera en todas las direcciones, por lo que no quedará un fuente bonita.

UTILIZACIÓN

Esta fuente puede ser utilizada con varios tipos de chocolate y mezclas. Según el sabor que desea obtener, utilice chocolate de leche, chocolate blanco o negro, etc.
Para su preparación, puede utilizar tanto el chocolate especial para fuentes o chocolate normal que tendrá que cortar en trozos pequeños. Dependiendo del tipo de chocolate utilizado, la cantidad necesaria de aceite de cocina puede variar desde la cantidad standard a doble cantidad.

- Cuando el aparato este montado correctamente, puede enchufarlo.
- Para empezar, gire el interruptor a la posición "HEAT" y encender esta función. El testigo luminoso se enciende, indicando que el aparato calienta.
- Déjelo calentar durante 3-5 minutos antes de añadir el chocolate derretido.
- Mientras tanto, prepare el chocolate como sigue:

Añada 1,7lbs (0,8kg) de chocolate rayado o chocolate troceado con una cuchara de aceite de cocina (por ejemplo, aceite de colza) en una olla. Caliente la preparación al baño maría hasta que se funda. Remueva regularmente esta preparación hasta que obtenga un chocolate líquido caliente sin brumos.
El chocolate necesita ser derretido completamente para tener una consistencia fluida antes de echarlo en la fuente. Para comprobar su consistencia sumerja una cuchara ancha en el chocolate. El chocolate debe escurrirse lentamente de la cuchara. Si el chocolate es demasiado espeso, añada más aceite. Si la preparación queda demasiado líquida, añada un poco más de chocolate.
PRECAUCIÓN: el chocolate se quema muy rápidamente, esté pendiente del chocolate durante su derretimiento.
Nunca añada líquidos fríos al chocolate derretido en la fuente. Le podría afectar para la buena fluidez del chocolate.

- Una vez que el chocolate esté derretido, teniendo una buena consistencia, viértalo en el depósito de la base.
- Gire el interruptor completamente a la izquierda hasta la posición "HEAT + MOTOR". Ahora el motor y la función de calentamiento funcionan simultáneamente.
- El chocolate está colocado en el depósito y será jalado por vía de la barrena para arriba haciendo que el chocolate surja por la parte superior.
- Se pueden sumergir pedazos de frutas, bombón de merengue blando o galletas en el chocolate derretido.
- IMPORTANTE: el aparato tiene que estar a buen nivel para que el chocolate pueda fluír correctamente. Verifique la fuente constantemente para así evitar que se caigan pedazos de alimentos en el chocolate. Esos pedazos pueden hacer que la fluidez no sea buena.
- Para extender la vida del aparato, siga las instrucciones de limpieza (ver el párrafo "limpieza y mantenimiento"). Asegúrese que todo el chocolate sea quitado de la parte superior para evitar que el chocolate obstruya. No utilice esponjas o trapos abrasivos.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

RECETAS

El aparato puede ser utilizado como fuente de chocolate pero se puede utilizar para otros ingredientes. Las siguientes recetas, entre muchas otras, le darán una idea de lo que podrá hacer con la fuente.

Jarabe
El jarabe en la fuente le da una apariencia transparente.

Ingredientes
- 8 tazas de duraznos
- 2 tazas de jarabe con sabor a mantequilla
- 6 tazas de jarabe de elote

Preparación
Cocer todos los ingredientes en un recipiente aparte y ponerlo a cocer a fuego medio durante 5 minutos agitándolo. Dejarlo enfriar durante 10 minutos y ablandarlo con una batidora de vaso. Volver a dejarlo hasta que tenga la temperatura ambiente.
Cuando esté listo, echarlo en la fuente. No prender la función del interruptor para el calentamiento de antemano ya que podría volver a espesarse.

La receta de fondue de chocolate con Grand Marnier o Cointreau (opcional)
La receta para la fondue de chocolate puede ser hecho sin Grand Marnier o Cointreau.

Ingredientes
- 1/3 taza de crema de nata
- 8 onzas (225g) de chocolate dulce molido
- 3 cucharas de Grand Marnier o Cointreau

Preparación
Llevar a cocción a fuego alto la crema en una olla, después reducir la cocción. Añadir el chocolate molido con una cucharada de Grand Marnier o Cointreau (opcional).
Batir el Grand Marnier o el Cointreau. Cuando esté listo, échelo en la fuente. No prender la función del interruptor para el calentamiento de antemano porque podría volver a espesar.
La receta de fondue de chocolate queda perfecta con bananas, cake, fresas y más.

Caramelo
Ingredientes
- 5 tazas de caramelo líquido
- 1 taza de agua

Preparación
Mezclar el caramelo con el agua en una olla a fuego bajo y pasarlo a la fuente. El caramelo se espesa una vez caliente.
El caramelo se endurece naturalmente en cuanto se calienta es porque le aconsejamos añadir agua regularmente durante el funcionamiento (aproximadamente cada 45 minutos).
Hay que darle vuelta al caramelo para evitar la formación de burbujas.

Sugerencia de ingredientes:
Hay posibilidad de añadir: manzanas, peras, rosquillas, galletas…

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Queso nacho
Ingredientes
- 5 tazas de queso nacho
- 1 taza de agua

Preparación
Empezar con cualquier queso nacho que haya comprado en uno de los supermercados. Mezclar a fuego medio el queso con el agua en una olla. Remover con frecuencia de manera a obtener una buena consistencia. Después transfiéralo a la fuente. Si fuera necesario, añadir más agua.

Sugerencia para botanas:
Tortillitas, taquitos, barra de pan, salchichas para cócteles

La receta de fondue de café
Ingredientes
- 50cl de café fuerte (café expresso)
- 1 cucharada pequeña de cacao en polvo
- 200g de azúcar granulada
- 50cl de crema
- 4 cucharadas pequeñas de almidón de cereales

Preparación
Coloque el café caliente en una olla. Añada las 4 cucharadas de almidón de cereal (mezclado de antemano con un poco de café frío para disolverlo). Después añada el cacao y el azúcar. Deje que se derrita.
Después bátala junto con la crema. Una vez la mezcla esté bien homogénea, introdúzcala en la jarra de la base.

Sugerencia para mezclas:
Brioches, piñas, plátanos, amaretto

AVISO: Debido a la utilización de substancias diferentes, la cortina de fondue no fluirá de la misma manera que el chocolate.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de limpiar, ponga el interruptor en la posición apagada (OFF), desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
- Una vez que los componentes sean enfriados, saque con precaución la parte superior y la barrena de su base y quite el chocolate restante con una servilleta.
- Limpiar la parte superior y la barrena con agua caliente. Déjelo escurrir y séquelo bien.
- Vacíe la jarra de la base y quite lo más posible los restos de chocolates de la base del depósito con una servilleta. Utilice un trapo húmedo o textil que no sea abrasivo para poder quitar los restos de chocolates y limpiar el depósito.
- NUNCA DEBEN BOTAR EL CHOCOLATE EN EL ESCUSADO O EN UN DESAGÜE. BÓTELO EN EL RECIPIENTE DE BASURA PREVISTO PARA ESO.
- Limpie el depósito de la base con un paño humedecido paño humedecido y después seque la jarra. Asegúrese de que no entre agua en el bloque del motor.
- NO SUMERJA NUNCA EL BLOQUE DEL MOTOR EN AGUA O CUALQUIER OTRO LIQUIDO.
- No introduzca nunca las partes en la lavavajillas.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

SOLUCIONAR PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Soluciones sugeridas
No sale el chocolate por ningún sitio.	Ausencia de la barrena.	Quite la torre y coloque la barrena en su sitio.
	El chocolate está demasiado líquido.	No utilice ninguna preparación/chocolate demasiado líquida.
El chocolate se coagula / la salida se detiene.	Chocolate demasiado grueso.	No utilice chocolate puro que solidifique a temperatura ambiente.
	El aparato está próximo a corriente de aire.	No coloque su aparato en estancias demasiado frías o expuesto a corrientes.
El chocolate no tiene suficiente fluidez o no gotea.	El aparato no tiene el buen nivel.	Asegúrese que tenga su buen nivel plano.
El chocolate es demasiado espeso.	No tiene aceite suficiente.	Añade aceite vegetal para blandearlo.
El flujo del chocolate no es constante / sale con sacudidas.	Obstrucción en la base de la torre: verifique los pedazos de alimentos alrededor de la base de parte superior.	Ponga el interruptor en la posición apagada (OFF) y quitar con precaución los pedazos de alimentos que queden pegados a la parte inferior de la torre.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE – DIRECTIVA 2002/96/CE

Para poder preservar nuestro medio ambiente y proteger la salud humana, los residuos eléctricos y equipos electrónicos deberían ser destruidos de acuerdo con unas normas especificas con la implicación de ambos proveedores y consumidores. Por esta razón, como indica el símbolo en la placa de datos técnicos, su aparato no debería ser tirado en un contenedor municipal sino que debería ser devuelto a la tienda, o dejado en un punto de recolección para ser reciclado o usado para otras aplicaciones conforme a la directiva.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

(P) MODO DE EMPREGO

PARA A SUA SEGURANÇA

Antes de utilizar o aparelho leia com sentido de responsabilidade as instruções de funcionamento e respeite sempre as orientações de segurança e de utilização dadas no manual das instruções.
***Importante:** As pessoas (incluídas as crianças) com incapacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou sem experiência ou conhecimento não devem utilizar o aparelho excepto se estiverem a ser vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou se receberam previamente instruções relativas ao uso seguro do aparelho.*
Convém vigiar as crianças para que elas não brinquem com o aparelho.

- Antes de ligar a ficha do cabo da alimentação à tomada eléctrica certifique-se que esta é igual à indicada na placa sinalética do aparelho.
- Mantenha o aparelho sob vigilância quando em funcionamento.
- Verifique com regularidade o estado do aparelho e em caso de danos leve-o a um serviço técnico competente para o analisar e reparar(*). Se o cabo da alimentação estiver danificado este tem de ser obrigatoriamente substituído pelo que deve levar o aparelho a um serviço técnico competente(*) a fim de evitar qualquer perigo.
- Utilize o aparelho unicamente para os fins domésticos e de acordo com as instruções de utilização.
- O aparelho nunca deve ser mergulhado na água ou em qualquer outro líquido seja para a limpeza ou por qualquer outra razão. Nunca meta o aparelho na máquina de lavar louça.
- Não ponha o aparelho próximo de fontes de calor.
- O aparelho não deve ser utilizado ao ar livre e deve ser guardado em locais secos.
- Use sempre os acessórios recomendados pelo fabricante ou pelos serviços técnicos competentes(*).
- Nunca retire a ficha do cabo da alimentação da tomada eléctrica puxando pelo cabo da alimentação. Verifique se o cabo da alimentação se encontra enrolado ou preso em alguma coisa. Não enrole o cabo da alimentação à volta do aparelho e não o torça.
- Coloque o aparelho numa mesa ou superfície plana e segura de forma a não permitir a queda do aparelho.
- O aparelho apenas deve ser utilizado na preparação de alimentos adequados ao mesmo.
- Quando não esteja a utilizar o aparelho, desligue-o sempre e retire a ficha da tomada de corrente elétrica, especialmente se deixar o aparelho sem vigilância, se o for desmontar ou montar, e antes de limpá-lo.
- Não utilize a broca sem ter derretido o chocolate na taça. O chocolate derretido atua como um lubrificante para a broca e para a parte superior. Se o motor estiver em funcionamento sem chocolate, pode danificar o aparelho.
- Não introduza outros ingredientes mais do que os que estão destinados á taça.
- Após cada utilização o aparelho tem de ser limpo já que está em contacto direto com alimentos.
- Com o aparelho em funcionamento as superfícies ficam com temperaturas elevadas pelo que não pode tocar nestas partes. Evite queimaduras.
- Não deixe que o cabo da alimentação toque nas partes quentes do aparelho.
- Mantenha o aparelho afastado de materiais inflamáveis, como cortinados ou tecidos, que se possam incendiar.
- No funcionamento nunca tape o aparelho.
- Evite o contato com as partes móveis do aparelho. Não toque na broca enquanto este estiver em movimento.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

- Não monte o broca enquanto o motor estiver em funcionamento. Desligue o aparelho primeiro e depois retire a ficha da tomada da corrente elétrica antes de desmontar ou montar as peças.
- Mantenha as mãos e qualquer objeto estranho fora da fonte de chocolate enquanto esta estiver trabalhando.
- Verifique com regularidade os grandes pedaços de fruta, deixados no funda da taça. Estes podem entupir a base da fonte. O chocolate não fluirá corretamente.
- O aparelho tem de funcionar em locais ventilados.
- O aparelho nunca deve ser ligado mediante um temporizador externo ou outro sistema de comando a distância separado.

(*) Serviço técnico habilitado: serviço técnico do fabricante ou do importador ou pessoa qualificada, reconhecida e habilitada para efectuar reparações nestes aparelhos. Em casos de avaria contacte o estabelecimento onde comprou o aparelho.

UTILIZAÇÃO/FUNCIONAMENTO

Este aparelho foi desenhado para cumprir necessidades de âmbito unicamente doméstico, não sendo recomendável nas seguintes situações:

- Espaços reservados aos empregados das lojas, escritórios e outras profissões;
- Habitação rural;
- Clientes dos hoteis, apartamentos de férias, motel e residenciais;
- Também em refeições nos quartos ou no serviço de pequenos almoços.

ATENÇÃO

O cabo de alimentação é curto para evitar riscos de acidentes (quedas caso se tropece no cabo, …) mas poderá usar uma extensão.
Evite riscos certificando-se que a extensão não está presa ou que não tem fio terra.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire todo o material da embalagem, repasse a taça com um pano humido e seque-a em seguida. Comprove que a água não entra no corpo do motor.
- Limpe a broca e a torre com água e detergente, enxágüe-os e seque-os completamente.

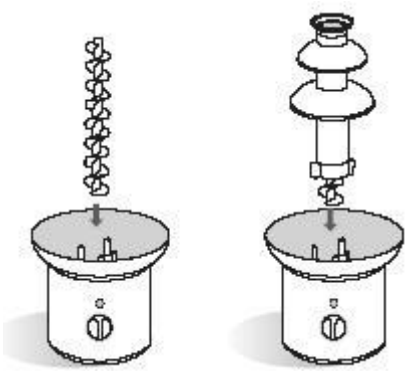
MONTAGEM

Verifique que o interruptor está na posição 'OFF' e que a ficha do aparelho não está conectado com a corrente elétrica antes de iniciar a montagem.
Nunca tente mover a broca ou a torre da base enquanto o motor estiver ligado.
Para montar o aparelho, coloque a broca no eixo metálico no centro da taça, e passe a torre sobre o broca, certificando-se que os três pinos do centro da taça encaixam nas três aberturas da parte inferior da torre.

Para um uso correto do aparelho, deve colocar a fonte de chocolate sobre uma superfície firme e nivelada.

Atenção: se a superfície onde colocar a fonte não for perfeitamente horizontal, o chocolate não irá escorrer por todos os lados da mesma forma e talvez não consiga uma fonte bonita e uniforme.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



UTILIZAÇÃO

Esta fonte pode utilizar-se com diferentes tipos de chocolates ou caldas. Depende do seu gosto, pode utilizar chocolate preto, chocolate de leite, chocolate branco, etc.
Para prepará-los apenas deve escolher os chocolates especiais para fundir, ou utilizando chocolate normal deve parti-lo em pequenos troços. Dependendo do tipo de chocolate, varia a quantidade necessária de azeite para cozinhá-lo, pode variar desde a quantidade padrão até ao seu dobro.

- Uma vez tenha montado corretamente o aparelho, coloque a ficha na tomada de corrente elétrica.
- Para iniciar, ligue o aparelho colocando o interruptor na posição 'HEAT' para ativar o aquecedor. A luz indicadora acender-se-á, advertindo que o aparelho está em aquecimento.
- Deixe o aparelho aquecer durante 3 a 5 minutos antes de colocar o chocolate derretido.
- Enquanto isso prepare o chocolate da seguinte forma:

Combine 1,7lbs / 0,8 kg de chocolate ou troços chocolate com 1 copo de óleo (por exemplo óleo de Canola) numa panela. Aqueça o preparado em banho-maria e deixe-o derreter. Mexa regularmente até obter um bom chocolate liquido sem pedaços.
O chocolate necessita estar completamente derretido e deve ter uma consistência fina antes de ser colocado na fonte. Isso lhe permitirá que o chocolate tenha um fluxo correto. Para verificar a consistência do chocolate, introduza uma colher grande no chocolate. O chocolate deve fluir suavemente ao largo da parte traseira da colher. Se a preparação é muito espessa, deve acrescentar óleo; se for demasiado liquida, deve adicionar um pouco de chocolate.
ATENÇÃO: o chocolate queima-se facilmente; não tire os olhos de cima do chocolate enquanto o estiver a derreter. Nunca adicione frio ou líquidos frios ao chocolate derretido na fonte. Pode desta forma obstrui e impede o fluxo do chocolate.

- Quando o chocolate estiver completamente derretido e com uma consistência adequada, coloque-o na taça da base da fonte.
- Depois coloque o interruptor na posição mais á esquerda "HEAT + MOTOR". O motor e o aquecedor trabalham agora ao mesmo tempo.
- O chocolate derretido será elaborado sob a torre e puxado para cima pela broca através da torre. Em seguida, o chocolate começa a fluir da parte superior da torre por todas as camadas desta.
- Agora pode introduzir pedaços de fruta, marshmallows ou biscoitos no chocolate derretido para cobri-los deste.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

- IMPORTANTE: o aparelho deve estar nivelado para que o chocolate flua uniforme e devidamente. Vigie constantemente a fonte para evitar que troços de fruta caiam dentro do chocolate. Os pedaços de fruta podem interromper o fluxo do chocolate.
- Para prolongar a vida útil do produto, deve seguir corretamente as instruções de limpeza após cada utilização (leia o parágrafo da limpeza). Verifique que o chocolate é liberado a partir da torre enquanto lava a fonte de chocolate para evitar acúmulo. Não utilize produtos de limpeza abrasivos na fonte, nem panos agressivos, esponjas, esfregões ou similares.

RECEITAS

O seu aparelho pode ser utilizado como fonte de chocolate, mas também está indicado para a utilização de outros ingredientes.
As seguintes receitas dão-lhe idéias sobre o que pode fazer com a sua fonte, mas é claro que existem muitas outras possibilidades.

Xarope
Deixe correr o xarope pela fonte dando á fonte uma aparência translucida.

Ingredientes
- 8 copos de geléia de damascos
- 2 taças de chá de xarope com sabor a manteiga
- 6 taças de chá de glicose de milho

Preparação
Cozinhe todos os ingredientes numa panela á parte, em fogo médio durante 5 minutos, mexendo freqüentemente. Deixe arrefecer por 10 minutos e depois misture-o no liquidificador. Coe a mistura e deixe-a arrefecer á temperatura ambiente (com pingos de água fria, se for necessário). Quando a mistura estiver pronta, coloque-a na fonte. Não necessita aquecer o aparelho antes porque pode engrossar a calda.

Fonte de chocolate receita com Grand Marnier ou Cointreau (opcional)
A receita da fonte de chocolate pode ser usada sem o Grand Marnier ou Cointreau, se preferir.

Ingredientes
- 1/3 copo de creme de leite fresco
- 8 onças (225g) de troços de chocolate
- 3 colheres de sopa de Grand Marnier ou Cointreau (opcional)

Preparação
Leve o leite a ferver numa panela em fogo alto, e em seguida corte-lhe o calor. Adicione os troços de chocolate e 1 colher de sopa de Grand Marnier ou Cointreau (opcional). Bata até conseguir uma mistura homogênea e retire-a do lume. Misture o resto de Grand Marnier ou Cointreau. Quando a mistura estiver pronta coloque-a na fonte. Não necessita aquecer o aparelho antes porque pode engrossar a calda. Esta receita é ideal com banana, bolos, morangos, e muito mais.

Caramelo
Ingredientes
- 5 copos de caramel liquid
- 1 copo de água

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Preparação
Misture o caramelo com a água numa panela a fogo lento e depois transfira-a para a fonte. O caramelo naturalmente engrossa, quando se aquece e se trabalha. Periodicamente deve introduzir um pouco de água durante todo o evento (aproximadamente cada 45 minutos). O caramelo deve ser mexido na taça, de vez enquanto, para ajudar a prevenir a formação de bolhas de ar.

Sugestão de alimentos para mergulhar:
Maçãs, peras, salgadinhos cobertos de chocolate, biscoitos.

Queijo para Nachos
Ingredientes
- 5 copos de queijo enlatado para Nachos
- 1 copo de água

Preparação
Inicie o processo com a compra do queijo para Nachos. Pode conseguir latas grandes em muitas lojas para maioristas.
Misture o queijo com a água numa panela a fogo médio. Mexa freqüentemente para obter uma consistência correta, e introduza a mistura na fonte. Adicione mais água se necessitar.

Sugestão de alimentos para mergulhar:
Pedaços de tortilha, mini tacos, troços de pão, salsichas.

Receita de Fonte de Café
Ingredientes
- 50 cl de café forte (café expresso)
- 1 colher de chá de cacau em pó
- 200gr. de açúcar granulado
- 50 cl de creme de leite fresco
- 4 colheres de sopa de amido de milho

Preparação
Coloque o café quente numa panela.
Adicione as 4 colheres de sopa de amido de milho (misturado previamente com um pouco de café frio). Depois adicione o cacau e o açúcar. Deixe dissolver. Em seguida, misture o creme de leite. Quando a mistura estiver bem homogênea, introduza-a na taça da fonte.

Sugestão de alimentos para mergulhar:
Brioche, ananás, banana, amaretti (pequenos biscoitos de amêndoas).

ATENÇÂO: devido á consistência das varias substâncias, a caída na fonte não flui da mesma maneira como o chocolate.

LIMPEZA

- É sempre efectuada com o interruptor na posição OFF, com o aparelho desligado da tomada da corrente eléctrica e em frio.
- Quando todas as peças estiverem completamente arrefecidas, retire com cuidado a torre e o broca da base, limpe o excesso de chocolate com um papel absorvente.
- Limpe com abundante água morna, ensaboada, a torre e o broca. Lave e seque bem.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

- Esvazie a taça da base e retire o chocolate restante da taça com papel de cozinha absorvente. Utilize um pano humido ou uma esponja não abrasiva para acabar de limpar o excesso de chocolate e limpe a taça.
- NÃO DESPEJE O CHOCOLATE RESTANTE NO TRITURADOR, CASA DE BANHO OU DRENO. DEITE-O NUM RECIPIENTE DESCARTÁVEL OU LIXO ORGANICO.
- Limpe a taça da base com um pano suave e seque-a em seguida. Comprove que a água não entrou no corpo do motor.
- Nunca mergulhe a base do aparelho dentro de água ou de qualquer outro liquido.
- Não ponha nenhum dos acessórios ou o aparelho na máquina de lavar louça.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível causa	Solução sugerida
Não há fluxo de chocolate.	Ausência da broca.	Retire a torre e coloque a broca no seu lugar.
	O chocolate está demasiado liquido.	Não utilize nenhuma preparação que esteja tão liquida.
O chocolate congelou / o fluxo foi interrompido.	Chocolate está demasiado espesso.	Nunca utilize nenhum chocolate congelado nem que esteja á temperatura ambiente.
	O aparelho está em corrente de ar.	Nunca coloque o aparelho num local frio ou em corrente de ar.
O chocolate não está fluindo uniformemente ou goteja.	O aparelho não está nivelado.	Verifique se o aparelho esteja nivelado.
O chocolate está demasiado espesso.	Não tem suficiente óleo.	Adicione óleo vegetal para dar-lhe uma consistência mais liquida.
O fluxo de chocolate não é continuo / é irregular.	Obstrução na base da torre: há pedaços de alimentos ao redor da torre.	Coloque o interruptor na posição "OFF" e retire cuidadosamente os pedaços de alimentos que estão depositados na parte inferior da torre.

PROTECÇÃO DO MEIO AMBIENTE – DIRECTIVA 2002/96/CE

Para a preservação do ambiente e da nossa saúde, a eliminação no fim da vida útil dos aparelhos elétricos e eletrônicos, deve-se efetuar no cumprimento das legislações em vigor e pela participação de todos quer sejam produtores ou utilizadores. É por esta razão que o vosso aparelho tem na placa sinalética o símbolo , informando que em caso algum o aparelho deve ser colocado no caixote do lixo camarário ou privado para que não vá para as lixeiras comuns mas sim devolvido ao revendedor ou depositado nos locais apropriados e identificados para a recolha destes aparelhos para que uma vez recolhidos sejam reciclados, reutilizados ou lhe sejam dados outras aplicações.

TEAM KALORIK
Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

(I) ISTRUZIONI PER L'USO

AVVERTENZE

Vi invitiamo a leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio, e vi preghiamo di seguire sempre attentamente le istruzioni di sicurezza e di utilizzo.
***Importante:** Le persone (inclusi i bambini) che non sono in grado di utilizzare l'apparecchio, sia per incapacità fisiche, sensoriali o mentali, sia per mancanza di esperienza o di conoscenze, non devono utilizzare l'apparecchio a meno che non siano sorvegliati da una persona responsabile per la loro sicurezza o che non abbiamo previamente ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio.*
Sorvegliare i bambini perché non utilizzino l'apparecchio come un giocattolo.

- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, controllare che la tensione di rete sia conforme a quella dell'apparecchio.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Verificare regolarmente che l'apparecchio non sia danneggiato. Non accendere l'apparecchio qualora il cavo o l'apparecchio stesso dovessero presentare un qualsiasi danneggiamento. Tutte le riparazioni devono essere eseguite da un servizio qualificato(*). Un cavo danneggiato deve essere sostituito da un servizio qualificato(*) per evitare qualsiasi pericolo.
- Quest'apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso domestico e per la cottura degli alimenti, secondo le indicazioni riportate nel presente libretto.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o in altro liquido, né per pulirlo né per qualsiasi altra ragione. Non mettere l'apparecchio in lavastoviglie.
- Non usare l'apparecchio in prossimità di sorgenti di calore.
- Non usare l'apparecchio all'aperto e, dopo l'uso riporlo sempre in un luogo asciutto.
- Non utilizzare accessori non consigliati dal fabbricante; può essere pericoloso per l'utente e danneggiare l'apparecchio.
- Non tirare il cavo per spostare l'apparecchio. Assicurarsi che il cavo elettrico non si possa impigliare per evitare eventuali cadute dell'apparecchio. Non avvolgere il cavo intorno all'apparecchio e non torcerlo.
- Posizionare l'apparecchio su di un tavolo o un supporto abbastanza stabile per evitare eventuali cadute.
- Si consiglia di staccare la spina dal generatore di corrente quando l'apparecchio non è in uso, specialmente se viene lasciato incustodito o se lo si sta smontando per pulirlo.
- Non utilizzare mai la pompa senza la cioccolata, essa funziona da lubrificante, se il motore risultasse pertanto in funzione senza lubrificante potrebbe danneggiarsi.
- Non inserire niente nella ciotola eccetto gli ingredienti desiderati.
- E' assolutamente necessario tenere sempre pulito l'apparecchio poiché viene direttamente in contatto con gli alimenti.
- La temperatura delle parti accessibili può essere molto alta durante l'uso. Non toccare queste parti quando l'apparecchio è in funzione per evitare scottature.
- Tenere il cavo elettrico a debita distanza dalle parti calde dell'apparecchio.
- Assicuratevi che le parti calde dell'apparecchio non entrino in contatto con materiali facilmente infiammabili come tende, tovaglie...poiché durante il funzionamento potrebbero incendiarsi.
- Non coprire mai l'apparecchio con alcun oggetto.
- Evitare il contatto con le parti in movimento, non movimentare la pompa mentre si muove.
- Non assemblare i componenti mentre il motore è in movimento. Spegnere il motore e poi procedure con le varie operazioni di montaggio e smontaggio parte.
- Tenere le mani e gli oggetti estranei fuori dalla portata della fontana mentre è in movimento.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

- ❑ Controllare le dimensioni della frutta ecc. Esse potrebbero intasare la fuoriuscita della cioccolata.
- ❑ Ventilare la stanza durante l'uso.
- ❑ L'apparecchio non deve mai essere accesso tramite un timer esterno o un altro sistema di comando a distanza separato.

(*) Servizio qualificato: servizio assistenza tecnica del fabbricante o dell'importatore o una persona qualificata, riconosciuta ed autorizzata ad effettuare riparazioni, cui inviare l'apparecchio per la riparazione o il controllo. Rivolgere in ogni caso l'apparecchio a questo servizio.

AVVERTENZE DI UTILIZZO

- Quest'apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso domestico ed utilizzato nella maniera indicata in queste istruzioni.
- L'apparecchio potrà essere utilizzato nei luoghi sotto riportati:
  - Angolo cottura riservato al personale di negozi, uffici, e altri ambienti professionali.
  - Fattorie.
  - Da parte di clienti di Hotel, motel and altri ambienti a carattere residenziale.
  - Ambienti come "bed & breakfast".

ATTENZIONE

Il cavo di alimentazione dell'apparecchio è corto al fine di diminuire i rischi di incidenti (caduta dell'apparecchio, inciampi…). E' possibile usare una prolunga, ma si deve prestare attenzione alle seguenti note:

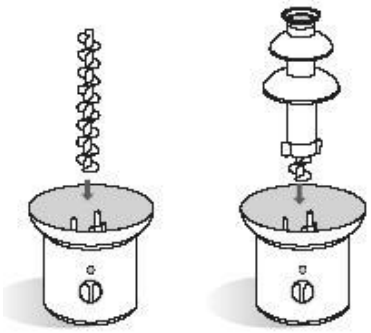
- La prolunga non deve pendere dal tavolo o da altri supporti per evitare cadute dell'apparecchio e per evitare che i bambini possano tirarlo.

PRIMA DELL'UTILIZZO

- Disimballare con cura l'apparecchio e rimuovere tutti i materiali di imballaggio e pulire con un panno la ciotola; assicurarsi che l'acqua non cada dentro al motore.
- Pulire la pompa e la parte superiore con acqua e sapone, sciacquare e asciugare con cura.

MONTAGGIO

Essere sicuri che l'interruttore sia spento e la spina di corrente staccata.
Mai assemblare la pompa o il supporto mentre il motore è in movimento.
Per assemblare l'apparecchio mettere la pompa sull'asse metallico al centro del supporto e sincerarsi che I tre bottoncini combacino con le tre fessure in fondo al supporto stesso.



Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Per funzionare correttamente, la fontana deve essere adagiato su una solida superficie perfettamente orizzontale.
Attenzione: se la superficie non è perfettamente orizzontale, il flusso della cioccolata non sarà omogenea e non si otterrà l'effetto desiderato.

UTILIZZO

Si può usare la fontana con vari tipi di cioccolato o salse. Secondo il gusto, può essere utilizzata con cioccolato al latte, cioccolato fondente, bianco, ecc.
Per il vostro preparato si può usare sia il cioccolato speciale per le fontane, o il cioccolato normale previamente tagliato a pezzetti. La quantità di olio di cottura può variare dalla dose standard al doppio in base al tipo di cioccolato usato.

- Una volta assemblato l'apparecchio correttamente, inserire la spina in una presa a muro.
- Per iniziare, girare l'interruttore alla posizione "SCALDA" ("HEAT") per attivare il riscaldatore. La spia luminosa si accende, indicando che l'apparecchio si sta riscaldando.
- Lasciare l'apparecchio a scaldarsi per almeno 3- 5 minuti prima di aggiungere il cioccolato liquido.
- In questo tempo, si prepara il cioccolato come segue:

Mescolare 1.7lbs / 27 oz. (0.8kg) di scaglie o pezzetti di cioccolato con 1 tazza di olio di cottura (olio di semi, per esempio) in una pentola. Scaldare il preparato a bagnomaria fino al scioglimento, girando regolarmente per evitare la formazione di grumi.
Il cioccolato deve essere sciolto perfettamente e di consistenza liquida prima di versarlo nella fontana. Questo permette al cioccolato di fluire facilmente. Per controllare la consistenza del cioccolato, immergere un cucchiaio nel preparato. Il cioccolato dovrebbe scorrere uniformemente dalla parte posteriore del cucchiaio. Se il preparato è troppo denso, aggiungere ancora dell'olio; se troppo liquido, aggiungere ancora un po' di cioccolato.
ATTENZIONE: il cioccolato brucia facilmente; controllare costantemente il cioccolato mentre si scioglie.
Non aggiungere mai liquidi freddi o ghiacciati al cioccolato sciolto nella fontana. Questo fermerebbe il flusso.

- Quando il cioccolato si è sciolto completamente e la consistenza risulta idonea, viene versato nel recipiente alla base della torre.
- Poi girare l'interruttore verso l'estrema sinistra fino alla posizione "SCALDA + MOTORE" ("HEAT + MOTOR"). Il motore e il riscaldatore ora funzionano contemporaneamente.
- Il cioccolato liquido verrà aspirato sotto la torre e fatto salire dalla vite elicoidale attraverso i vari livelli della torre. Il cioccolato a questo punto arriva alla ciotola e comincia a cascare uniformemente dai lati ad ogni livello.
- Ora si possono intingere dei pezzi di frutta, dei marshmallows o biscotti nella fontana per coprirli di cioccolato fuso.
- IMPORTANTE: L'apparecchio deve restare su una superficie piana per garantire un flusso corretto e omogeneo del cioccolato. Controllare spesso la fontana per assicurarsi che pezzi di cibo non ostruiscano il flusso.
- Per garantire lunga vita all'apparecchio, assicurarsi che le istruzioni per la pulizia vengono eseguiti scrupolosamente dopo ogni uso (vedere il paragrafo "Pulizia"). Assicurarsi che tutti i residui di cioccolato vengono rimossi durante il lavaggio per non creare ostruzioni. Non usare detersivi in polvere, panni abrasive, spugne o altri mezzi simili per pulire la fontana.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

RICETTE

L'apparecchio può essere usato come fontana per cioccolato, ma è anche ideale per altri ingredienti. Le seguenti ricette danno un'idea di quanto si possa fare con l'apparecchio ma, naturalmente, ci sono molte alter possibilità.

Sciroppo
Un flusso di sciroppo nella Fontana dona un aspetto traslucente alla fonduta.

Ingredienti
8 tazze albicocche conservate
2 tazze sciroppo al gusto di burro
6 tazze glucosio liquido

Preparazione
Cuocere tutti gli ingredienti in una casseruola a fiamma bassa per circa 5 minuti, mescolando frequentemente. Lasciare raffreddare per 10 minuti poi frullare. Filtrare e lasciare raffreddare a temperatura ambiente (allungando con acqua calda se necessario).
Quando il preparato è pronto, versare nella fontana. Non accendere prima il riscaldo perché questo causerebbe l'addensamento dello sciroppo.

Fonduta al cioccolato con Grand Marnier o Cointreau (opzionali)
Questa ricetta per la fonduta può essere preparata anche senza il Grand Marnier o Cointreau, se preferito.

Ingredienti
1/3 tazza panna da montare
8 once (225g) cioccolato, tritato finemente
3 cucchiai Grand Marnier o Cointreau (opzionali)

Preparazione
In una casseruola, portare la panna quasi all'ebollizione a fuoco alto, poi ridurre il calore.
Aggiungere il cioccolato tritato con 1 cucchiaio di Grand Marnier o Cointreau (opzionali).
Sbattere con la frusta finchè il preparato diventa omogeneo e togliere dal fuoco.
Amalgamare quanto resta del Grand Marnier o Cointreau. Quando il preparato è pronto, versare nella fontana. Non accendere prima il riscaldo perché questo causerebbe l'addensamento della fonduta.
Questa ricetta per la fonduta al cioccolato è ideale accompagnata da banane, plumcake, fragole o altri ingredienti a piacere.

Caramello
Ingredienti
- 5 tazze caramello liquido
- 1 tazza acqua

Preparazione
Mescolare il caramello con l'acqua in una casseruola sul fuoco basso e poi trasferire alla fontana. Il caramello si addensa naturalmente quando viene riscaldata e lavorato.
Aggiungere acqua regolarmente durante l'uso (circa ogni 45 minuti). Si dovrebbe mescolare il caramello ogni tanto nella ciotola per evitare la formazione di bolle d'aria.

Da intingere (suggerimenti):
spicchi di mela o pera, pretzel al cioccolato, biscotti

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Nacho Formaggio
Ingredienti
- 5 tazze di formaggio nacho in scatola
- 1 tazza acqua

Preparazione
Si inizia con il formaggio nacho liquido, che si può trovato in scatola presso molti ipermercati. Mescolare il formaggio con l'acqua in una casseruola sul fuoco medio. Girare spesso per ottenere la corretta consistenza, poi trasferire alla fontana. Aggiungere altra acqua se necessario.

Da intingere (suggerimenti):
tortilla chips, mini tacos, grissini, mini wurstel

Fonduta al caffe
Ingredienti
- 50cl caffe forte (espresso)
- 1 cucchiaino cacao
- 200g zucchero bianco
- 50cl panna da montare
- 4 cucchiai amido di mais

Preparazione
Versare il caffe caldo in una casseruola. Aggiungere i 4 cucchiai di amido di mais (previamente stemperato in una piccolo quantità di caffe freddo). Poi aggiungere il cacao e lo zucchero, lasciandoli sciogliere. Poi amalgamare la panna. Quando il preparato è omogeneo, versare nel recipiente nella base dell'apparecchio.

Da intingere (suggerimenti):
brioche, ananas, banane, amaretti

N.B.: Secondo la diversa consistenza dei vari sostanze, il flusso della fonduta non sarà sempre uguale a quello del cioccolato.

PULIZIA

- L'interruttore deve essere sempre in posizione OFF prima di pulire l'apparecchio. Prima di pulire l'apparecchio assicurarsi che sia scollegato dalla presa di corrente e lasciatelo raffreddare.
- Quando tutte le parti si sono raffreddate completamente, togliere con cura la torre e la vite dalla base e rimuovere qualsiasi traccia di cioccolato o altro con carta di cucina.
- Lavare la torre e la vite in acqua calda saponata. Sciacquare e asciugare accuratamente.
- Svuotare il recipiente della base, togliendo quanto possibile del cioccolato (o altro) usando carta da cucina. Usare una spugna umida o panno non-abrasivo per rimuovere il residuo e per pulire il recipiente.
- NON VERSARE IL CIOCCOLATO AVANZATO NEL WATER O NEL LAVANDINO. VERSARE IN UN CONTENITORE DEGRADABILE E GETTARE INSIEME AI RIFIUTI SOLIDI.
- Passare il recipiente della base con un panno appena umido e poi asciugare. Assicurarsi che l'acqua non possa penetrare nel vano motore.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o in qualsiasi altro liquido.
- Non mettere nessuna parte dell'apparecchio in lavastoviglie.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

DIFETTI E RIMEDI

Problema	Possibile cause	Soluzione consigliata
Nessun flusso di cioccolato.	Assenza della vite di alimentazione.	Togliere la torre e posizionare la vite correttamente.
	Cioccolato troppo liquido.	Non usare preparato/cioccolato se troppo liquido.
Il cioccolato si solidifica / il flusso si ferma.	Cioccolato troppo denso.	Non usare mai il cioccolato puro che si solidifica a temperatura ambiente.
	L'apparecchio e esposto ad una corrente d'aria.	Non usare l'apparecchio in una stanza fredda o dove ci sono correnti d'aria.
Il cioccolato non scorre omogeneamente oppure sgocciola.	L'apparecchio non è posizionato su una superficie perfettamente orizzontale.	Assicurarsi che il piano è orizzontale.
Il cioccolato è troppo denso.	Olio non sufficiente.	Aggiungere olio vegetale per diluire la consistenza.
Il flusso di cioccolato è discontinuo / intermittente.	Ostruzione alla base della torre: pezzi di cibo attorno alla base della torre.	Girare l'interruttore alla posizione "OFF" e togliere con cura i pezzi di cibo che si sono attaccati alla base della torre.

DIRETTIVA 2002/96/CE SULLO SMALTIMENTO DI APPARECCHI ELETTRICI ED ELETTRONICI

Per preservare l'ambiente e la nostra salute, l'eliminazione dei vecchi apparecchi elettrici ed elettronici non più utilizzati, va fatta secondo la direttiva sopra citata che impone l'obbligo al costruttore, al commerciante e all'utilizzatore di consegnare gli apparecchi ai centri di raccolta specializzati, i quali saranno in grado di smaltire e riciclare i vecchi prodotti come la legge prescrive.

Per questa ragione troverete apposto sull'etichetta segnaletica il simbolo che indica di non gettare il vecchio apparecchio non più utilizzato, in pattumiera o nel cassonetto delle immondizie.
Per eliminare il vecchio apparecchio non più utilizzato, potete consegnarlo al rivenditore il cambio di quello nuovo acquistato, o direttamente nei centri di raccolta specializzati messi a disposizione dal vostro comune di residenza.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

(PL) INSTRUKCJA OBSŁUGI

ZASADY BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA

Zanim zaczniesz używać urządzenie przeczytaj uważnie instrukcję i postępuj wyłącznie z jej wskazaniami.
Ważne: *Osoby (w tym dzieci), które ze względów zdrowotnych lub innych mających wpływ na bezpieczne użytkowanie urządzenia, nie mogą należycie obsługiwać urządzenia nie powinny go użytkować. Użytkowanie urządzenia może stanowić dla niech niebezpieczeństwo skaleczenia. Szczególnie dotyczy to dzieci, które mogą uznać urządzenie za zabawkę.*

- Zanim włączysz urządzenie sprawdź czy napięcie sieciowe zgadza się z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Podczas użycia nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- Regularnie sprawdzaj czy kabel zasilający nie jest uszkodzony. Nie używaj urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym. Wszelkie naprawy powinny być dokonane przez wykwalifikowanego elektryka(*). Jeżeli przewód jest uszkodzony, musi zostać zastąpiony przez wykwalifikowanego elektryka(*) w celu uniknięcia niebezpieczeństwa.
- Urządzenie służy tylko do użytku domowego i powinno być używane zgodnie ze wskazaniami niniejszej instrukcji.
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani żadnym innym płynie. Nie umieszczaj w zmywarce do naczyń.
- Nie używaj w pobliżu źródeł ciepła.
- Przed czyszczeniem wyłącz przewód zasilający z gniazda.
- Nie używaj na zewnątrz, zadbaj aby urządzenie pracowało w suchym otoczeniu.
- Nigdy nie używaj urządzeń ani części nie posiadających rekomendacji producenta ponieważ może to być niebezpieczne dla użytkownika. Mogą one również wpłynąć na wadliwe działanie urządzenia lub jego uszkodzenie.
- Nigdy nie ciągnij, nie podnoś itp. urządzenia za kabel ani nie wyłączaj wtyczki z sieci w ten sposób. Nie owijaj kabla wokół urządzenia, nie zginaj go, nie skręcaj.
- Ustaw urządzenie na płaskiej i stabilnej powierzchni.
- Zawsze wyłączaj urządzenie od zasilania kiedy go nie używasz, szczególnie gdy zostawiasz urządzenie bez kontroli lub też gdy rozkładasz go w celu wyczyszczenia.
- Nie używaj urządzenia bez płynnej czekolady w misie. Czekolada działa jak smar dla świdra oraz górnej części urządzenia. Jeśli silnik urządzenia jest włączony bez czekolady możesz go spalić.
- Nigdy nie wkładaj innych niż wskazane składniki do misy.
- Ze względu na kontakt z żywnością urządzenie powinno być utrzymywane w czynności.
- Podczas użycia temperatura niektórych powierzchni urządzenia może być bardzo wysoka. Nie dotykaj tych powierzchni, do przenoszenia używaj uchwytów.
- Upewnij się, ze przewód zasilający nie styka się z gorącymi elementami urządzenia.
- Uważaj, aby gorące części urządzenia nigdy nie stykały się z łatwopalnymi materiałami, takimi jak firanki, tkaniny itp., gdyż może to spowodować pożar.
- Nie przykrywaj urządzenia.
- Nigdy nie przykrywaj urządzenia żadnego rodzaju materiałem.
- Unikaj kontaktu z ruchomymi częściami urządzenia. Nie dotykaj świdra podczas jego pracy.
- Nie wkładaj świdra lub wieży podczas pracy urządzenia. W tym celu wyłącz najpierw urządzenie z zasilania.
- Trzymaj ręce oraz przedmioty z dala od fontanny podczas jej pracy.
- Sprawdzaj regularnie większe kawałki owoców itp, spadających do misy. Mogą one zablokować prace wieży. Czekolada nie będzie płynęła wówczas w poprawny sposób.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

- W trakcie użytkowania zadbaj o odpowiednią wentylację pomieszczenia.
- Urządzenie nie może być podłączone do zewnętrznych systemów sterowania.

(*) Uprawniony elektryk: Osoba wskazana przez dział sprzedaży producenta lub importera lub każda osoba posiadająca niezbędne kwalifikacje umożliwiające dokonywanie tego typu napraw bez stwarzania zagrożenia. W każdym przypadku urządzenie należy przekazywać tym osobom.

ZAKRES ZASTOSOWANIA/DZIAŁANIA

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego, nie należy go używać w następujących miejscach:

- Aneksy kuchenne dla personelu pracowniczego, biura i inne podobne;
- Gospodarstwa rolnicze;
- Do użytku klientów hoteli, motel i innych podobnych;
- Pomieszczenia typu "bed and breakfast".

UWAGI DOTYCZĄCE KRÓTKIEGO KABLA ZASILAJĄCEGO

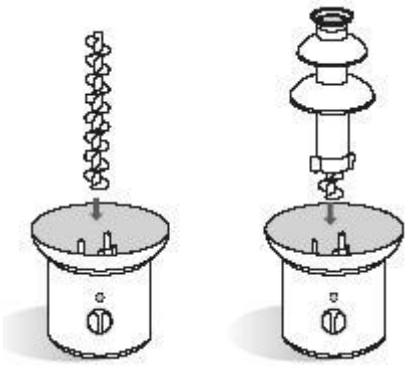
Urządzenie posiada krótki kabel zasilający, by zminimalizować ryzyko jego zaplątania lub potknięcia się. Przedłużacze mogą być używane tylko przy zachowaniu szczególnej ostrożności.
Dłuższy kabel musi być tak ułożony, by uniemożliwić jego przypadkowe pociągnięcie np. przez dzieci.

PRZED UŻYCIEM

- Usuń wszystkie elementy opakowania, wytrzyj misę I podstawę lekko wilgotną ściereczką a następnie dokładnie wysusz. Upewnij się że woda nie dostała się do silnika.
- Umyj świder oraz wieżę wodą z mydłem, wypłukaj oraz wysusz.

MONTAŻ

Upewnij się że włącznik jest w pozycji off (wyłączony) oraz że urządzenie nie jest podpięte do prądu.
Nigdy nie próbuj instalować świdra na podstawie podczas pracy urządzenia.
W celu montażu urządzenia włóż świder na oś na środku misy, nałóż wieżę na świder, upewniając się że trzy szpilki w misie pasują dokładnie w trzy otwory na spodzie wieży.



Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

W celu poprawnej pracy element urządzenia muszą być poprawnie zainstalowane.
Uwaga: jeśli powierzchnia na którą nakładasz fontannę nie jest w pełni w pozycji pionowej czekolada nie popłynie we wszystkich kierunkach I nie uzyskasz pełnego efektu fontanny.

UŻYTKOWANIE

Do fontanny mogą być używane różnego rodzaju czekolady oraz sosy. W zależności od smaku, możesz używać ciemną, białą czekoladę itp.
Możesz używać specjalnej czekolady do fontann lub też normalnej czekolady którą należy pociąć na małe kawałki. W zależności od typu użytej czekolady konieczna ilość oleju spożywczego może wahać się od standardowej ilości nawet do porcji podwójnej.

- Zmontowane poprawnie urządzenie podepnij do gniazdka zasilającego.
- W celu rozpoczęcia pracy urządzenia przekręć pokrętło do pozycji "HEAT" aby włączyć grzałkę. Lampka kontrolna zapali się wskazując nagrzewanie urządzenia.
- Pozwól urządzeniu rozgrzać się przez około 3 – 5 minut, dopiero po tym czasie dodaj rozpuszczoną czekoladę.
- W między czasie przygotuj czekoladę jak w przepisie poniżej:

Zmieszaj 1.7lbs / 27 oz. / 0.8kg czekoladowych płatków lub rozdrobnionej czekolady z 1 szklanką oleju w rondelku. Mieszaj regularnie aby uniknąć grudek.
Czekolada musi być całkowicie rozpuszczona I płynna zanim wlejesz ja do fontanny. Pozwoli to na poprawny przepływ. W celu sprawdzenia konsystencji czekolady zanurz łyżkę w czekoladzie. Czekolada powinna spłynąć delikatnie i jednostajnie po tylnej części łyżki. Jeśli konsystencja jest zbyt gęsta dodaj oleju; jeśli jest zbyt płynna dodaj czekolady.
UWAGA: czekolada łatwo się przypala; pilnuj jej podczas roztapiania.
Nigdy nie dodawaj zimnych lub chłodnych płynów do rozpuszczonej czekolady w fontannie. To spowoduje zatrzymanie przepływu czekolady.

- Kiedy czekolada jest całkowicie rozpuszczona I ma odpowiednią konsystencję, wlej ją do misy zlokalizowanej do podstawy wieży.
- Przekręć pokrętło włączania w lewo "HEAT + MOTOR". Silnik urządzenia zacznie pracę i urządzenie rozpocznie się rozgrzewać.
- Rozpuszczona czekolada będzie spływała z wieży przy u pomocy świdra, który będzie powodował jej ciągły przepływ.
- Możesz zanurzyć owoce, lub ciastka w spływającej czekoladzie.
- WAZNE: Urządzenie musi być ustawione w poprawnej pozycji aby przepływ czekolady był poprawny. Sprawdzaj konsystencję czekolady aby uniknąć większych kawałków czekolady. Kawałki spowodują zatrzymanie przepływu czekolady.
- Aby przedłużyć żywotność urządzenia, upewniaj się że urządzenie jest odpowiednio wyczyszczone (zobacz paragraf „Czyszczenie"). Upewniaj się że kawałki czekolady zostały zmyte z wieży. Nie używaj ostrych gąbek, szczotek do czyszczenia urządzenia.

PRZEPISY

Urządzenie może być używane jako fontanna do czekolady, ale też jest przystosowane do innych składników. Poniższe przepisy podsuną ci kilka pomysłów. Pamiętać należy że istnieje o wiele więcej możliwości.

Syrop
Spływający po fontannie syrop nada urządzeniu niesamowity charakter.

Składniki
- 8 szklanek konfitury morelowej

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

- 2 szklanki syropu maślanego
- 6 szklanek syropu kukurydzianego

Przygotowanie
Podgrzewaj wszystkie składniki w osobnych naczyniach na średnim gazie przez około 5 minut, regularnie mieszając. Odstaw na około 10 minut do ostygnięcia a następnie rozdrobnij blenderem. Odcedź i odstaw do osiągnięcia temperatury pokojowej (w razie potrzeby rozcięcz dolewając gorąca wodę).
Kiedy mikstura jest gotowa, przelej ja do fontanny. Nie włączaj jeszcze funkcji podgrzewania ponieważ to może zagęścić syrop.

Przepis na founde czekoladowe z likierem Grand Marnier lub Cointreau (opcjonalnie)
Przepis może być używany bez likieru Grand Marnier czy też Cointreau.

Składniki
- 1/3 szklanki śmietany do ubijania (kremówki)
- 8 uncji (225g) czekolady, drobno pokrojonej
- 3 łyżeczki Likieru owocowego Grand Marnier lub likieru pomarańczowego Cointreau (opcjonalnie)

Przygotowanie
Gotuj śmietanę w rondlu na dużym płomieniu, następnie zmniejsz płomień. Dodaj posiekaną czekoladę i 1 łyżeczkę likieru [Grand Marnier lub Cointreau]. Trzepaczka do piany doprowadź do gładkiej masy a następnie zdejmij z gazu. Połacz z pozostałą ilościa Grand Marnier lub Cointreau. Kiedy mikstura jest gotowa wlej ją do fontanny. Nie włączaj urządzenia za wcześnie ponieważ może to spowodować ścięcie syropu.
Przepis jest idealny do połączenia z bananami, babka piaskową, truskawkami itp.

Karmel
Składniki
- 5 szklanek płynnego karmelu
- 1 szklanka wody

Przygotowanie
Zmieszaj karmel oraz wodę w rondlu na małym gazie a następnie przelej do fontanny. Karmel naturalnie zgestnieje podczas podgrzewania. Od czasu do czasu rozrzedzaj wodą przez nawet około 45 minut. Karmel powinno się mieszać od czasu do czasu aby uniknąć pęcherzyków powietrza.

Sugerowane produkty do zamoczenia w karmelu:
Jabłka, gruszki, precelki z czekoladą, ciasteczka

Ser Nacho
Składniki
- 5 szklanek sera nacho
- 1 szklanka wody

Przygotowanie
Rozpocznij od jakiegokolwiek płynnego sera Nacho dostępnego w sklepach.
Zmieszaj ser z wodą w rondlu na średnim gazie. Mieszaj regularnie by osiągnąć odpowiednią konsystencję, następnie przelej do fontanny. W razie potrzeby dodaj wody.

Sugerowane do zamoczenia:
chipsy tortilla, mini tacos, kawałki chleba, kiełbaski koktajlowe

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Przepis na kawowe foundue
Składniki
- 50cl mocnej kawy (espresso)
- 1 łyżeczka kakaa
- 200g granulowanego cukru
- 50cl śmietany do ubijania (kremówki)
- 4 łyżki skrobi kukurydzianej

Przygotowanie
Wlej gorącą kawę do rondla. Dodaj 4 łyżeczki skrobi kukurydzianej (zmieszanej z niewielką ilością schłodzonej kawy). Nastepnie dodaj kakao i cukier. Pozostaw do rozpuszczenia. Nastepnie wymieszaj w jednolitą masę. Jednorodną mase wlej do misy w podstawie.

Sugerowane produkty do zamoczenia:
ananas, banany, amaretti (małe kawałki migdałów)

UWAGA: W wyniku odmiennych konsystencji różnych składników, kurtyna nie zawsze będzie wyglądała tak jak w przypadku czekolady.

CZYSZCZENIE

- Zawsze wyłączaj włącznik do pozycji OFF. Przed czyszczeniem wyłącz urządzenie z sieci i pozostaw aż ostygnie.
- Kiedy wszystkie element w pełni wystygną, delikatnie zdejmij wieżę I świder, wytrzyj resztki czekolady z bazy urządzenia przy pomocy papierowych ręczników.
- Umyj dokładnie wieżę I świder ciepłą woda z dodatkiem płynu. Wypłukaj i wytrzyj do sucha.
- Opróżnij misę, wycierając ręcznikami papierowymi resztki czekolady. Uzyj w tym celu wilgotnej gąbki lub delikatnej ściereczki. Umyj misę.
- NIE WYLEWAJ RESZTEK CZEKOLADY DO TOALETY, ŚMIETNIKA CZY ZLEWU. WLEJ JE DO POJEMNIKA – WORECZKA A NASTEPNIE WYRZUC DO ŚMIETNIKA.
- Wytrzyj misę wilgotna ściereczką do sucha. Upewnij się że woda nie dostała się do silnika.
- Bazy urządzenia nie zanurzaj w wodzie ani żadnym innym płynie.
- Nie czyść żadnej części urządzenia w zmywarce do naczyń.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

WYKRYWANIE USTEREK

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Czekolada nie płynie.	Brak świdra.	Wyjmij wieżę i zamontuj ponownie świder.
	Czekolada jest zbyt płynna.	Nie używaj zbyt płynnej czekolady lub innych zbyt płynnych składników.
Czekolada zastyga / nie płynie.	Czekolada jest zbyt gęsta.	Nigdy nie uzywaj czystej czekolady która zastyga w temperaturze pokojowej.
	Urządzenie jest ustawione w przeciągu.	Nigdy nie umieszczaj urządzenia w pomieszczeniu zbyt chłodnym lub w przeciągu.
Czekolada nie płynie równomiernie lub też kapie.	Urządzenie krzywo stoi.	Upewnij się że urządzenie stoi prosto.
Czekolada jest za gęsta.	Nie wystarczająca ilość oleju.	Dodaj olej roślinny aby rozrzedzić konsystencję.
Przepływ czekolady jest przerywany / nierówny.	Zator na dni wieży: na dnie wieży znajdują sie większe kawałki.	Ustaw przycisk w pozycji "OFF" I delikatnie wyjmij kawałek który utknął na dnie wieży.

OCHRONA ŚRODOWISKA NATURALNEGO

Symbol na tabliczce znamionowej urządzenia oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami z gospodarstw domowych. Polskie prawo zabrania pod karą grzywny łączenia zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego wraz z innymi odpadami. Dbając o pozbycie się produktu w należyty sposób, można zapobiec potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, jakie mogłyby wyniknąć z niewłaściwego postępowania z odpadami powstałymi ze zużytego sprzętu elektronicznego. System zbierania zużytego sprzętu jest zgodny z obowiązującymi na terenie Rzeczpospolitej Polskiej normami prawnymi, (Ustawa z dnia 29 lipca 2005, Dziennik Ustaw Nr 180 poz.1494 i 1495) obowiązki wynikające z ustawy przejęła w imieniu przedsiębiorcy Organizacja Odzysku. Gospodarstwo domowe pełni istotną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku, w tym recyklingu, zużytego sprzętu elektrycznego. Przestrzeganie zasad selektywnej zbiórki sprzętu ma zapewnić właściwy poziom ochrony zdrowia ludzkiego i środowiska naturalnego.

Waga netto urządzenia - 1.2 kg

TEAM KALORIK
Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

(RO) INSTRUCTIUNI DE OPERARE

MĂSURI DE SIGURANȚĂ

Va rugam citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a folosi aparatul si intotdeauna urmati instructiunile de siguranta si operare.
***Important**: persoanele (inclusiv copii) care nu sunt capabile sa folosească produsul în şi guranța, datorita capacității lor fizice, senzoriale sau mentale, sau datorita lipsei de experiența sau cunoaştere, nu trebuie niciodată sa folosească produsul decât dacă sunt supravegheați de o persoana responsabila cu siguranța lor sau dacă ei anterior au primit instrucțiuni privind folosirea aparatului.*
Supravegherea îndeaproape este necesara pentru a împiedica copiii sa folosească aparatul ca pe o jucărie.

- Verificati daca tensiunea la care conectati aparatul corespunde cu tensiunea recomandata.
- Nu lasati aparatul nesupravegheat in timpul folosirii.
- Verificați din când în când starea cablului de alimentare. Nu porniți aparatul atunci când cablul de alimentare sau aparatul este avariat. În cazul în care cablul de alimentare se deteriorează trebuie să fie înlocuit la o unitate de service specializată(*). Reparațiile de orice tip vor fi efectuate numai într-o unitate de service competentă(*) in scopul de a evita orice pericol.
- Folositi aparatul numai pentru scopuri domestice si in modul descris in instructiuni.
- Nu scufundati aparatul in apa sau orice alta substanta si nu il puneti in masina de spalat vase.
- Nu folositi aparatul langa surse de caldura.
- Inainte de curatare, intotdeauna deconectati aparatul de la sursa de curent.
- Nu folositi niciodata aparatul in exterior si amplasatil intr-un loc uscat.
- Nu folositi accesorii care nu sunt recomandate de producator. Pot constitui un pericol si exista riscul de a produce daune aparatului.
- Nu mutati aparatul tragand de cablu. Asigurativa ca acesta nu este prins sau blocat. Nu rasuciti cordonul in jurul aparatului si nu il indoiti.
- Puneti aparatul pe o suprafata plana pentru a preveni caderea.
- Intotdeauna deconectati de la priza aparatul cand nu este folosit, in special cand il lasati nesupravegheat sau il asamblati sau il dezasamblati.
- Niciodata nu porniti melcul fara ciocolata topita in vas. Ciocolata actioneaza ca un lubrifiant pentru melc si partea de sus. Daca motorul este pornit fara ciocolata se poate defecta aparatul.
- Nu puneti decat ingredientele dorite in vasul aparatului.
- Este absolut necesar sa mentineti aparatul curat in permanenta deoarece acesta intra in contact direct cu alimentele.
- Temperatura suprafetelor accesibile poate fi foarte ridicata atunci cand aparatul este in functiune. Fiti atenti sa nu o atingeti niciodata.
- Cablul de alimentare nu trebuie sa intre niciodata in contact cu partile incinse ale aparatului.
- Asigurativa ca partile fierbinti ale aparatului nu sunt expuse unor materiale inflamabile, cum ar fi perdele, fata de masa, etc. deoarece pot apare incendii.
- Nu acoperiti niciodata aparatul cu nici un fel de material.
- Feriti-va sa atingeti partile in miscare. Nu atingeti melcul cand este in miscare.
- Nu montati melcul sau turnul cand motorul functioneaza. Opriti aparatul si deconectati-l de la priza inainte de asamblare sau dezasamblare.
- Tineti mainile si alte obiecte departe de aparat cand acesta este in functiune.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

- Verificati regulat ca in vas sa nu ramana bucati mari de fructe, etc. Acestea pot bloca aparatul si ciocolata nu va mai curge.
- Asigurati o ventilatie pripice atunci cand folositi aparatul.
- Aparatul nu trebuie niciodata pornit de la un comutator extern sau orice alt sistem de control.

(*) Electrician calificat: departmental de vanzari al producatorului sau imporatorului sau orice persoana care este calificata, competenta si aprobata de acestia sa execute astfel de reparatii in scopul de a evita orice fel de pericol. In orice caz trebuie sa returnati aparatul acestui electrician.

CAMPUL DE APLICARE/OPERARE

Utilizati aparatul numai in scopuri domestice si nu trebuie folosit in urmatoarele cazuri:

- Colturi de bucatarii rezervate pentru personal in magazine, birouri si alte medii profesionale.
- Ferme.
- Utilizat de clientii hotelurilor, motelurilor si alte meddi cu character residential.
- Medii tip "pat si mic-dejun".

INSTRUCȚIUNI PENTRU CABLU SCURT

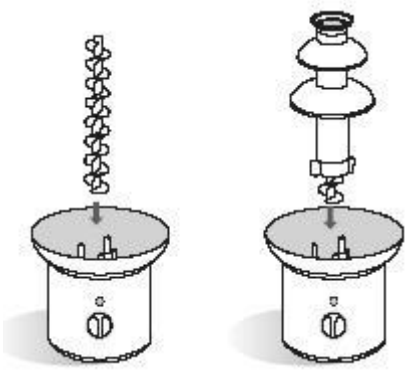
Aparatul este prevăzut cu un cablu de alimentare scurt, pentru a reduce riscurile provenite din răsucirea lui sau îndoirea lui. Se pot folosi cabluri prelungitoare dacă sunt folosite cu grijă. Cablul prelungitor va trebui conectat astfel să nu stea pe masă sau aparat pentru a preveni smulgerea lui de către copii.

INAINTE DE FOLOSIRE

- Indepartati toate ambalajele si curatati vasul cu o carpa umeda si apoi uscat vasul. Asigurati-va ca nu a patruns apa in motor.
- Curatati melcul si turnul cu apa si detergent de vase, clatiti si uscati.

ASAMBLARE

Asigurati-va ca butonul este in pozitia oprit si nu este conectat la priza.
Niciodata nu incercati sa montati melcul sau turnul cand motorul functioneaza.
Pentru asamblare montati melcul in axul metallic din central vasului, puneti turnul peste melc, asigurati-va ca cei trei pini de pe vas intra in cele trei gauri din partea de jos a turnului.



Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Pentru a functiona correct suprafata trebuie sa fie perfect plana.
Atentie: daca suprafata nu este perfect plana ciocolata nu va curge in toate directiile.

CUM SA FOLOSITI APARATUL

Aceasta fantana poate fi folosita cu o mare varietate de ciocolata sau sosuri. Depinde de gustul dvs. Sa folositi ciocolata cu lapte, ciocolata amaruie sau ciocolata alba etc.
Pentru preparare puteti folosi ciocolata speciala pentru fantani de ciocolata, sau ciocolata normal pe care va trebui sa o taiati in bucatele mici. In functie de ce tip de ciocolata folositi, necesarul de ulei poate varia de la standard la dublu.

- Odata ce aparatul a fost montat correct, conectati la priza.
- Pentru a porni puneti comutatorul pe pozitia "INCALZIRE" ("HEAT") pentru a active incalzitorul. Lampa indicatoare verde se aprinde indicand ca aparatul se incalzeste.
- Lasati aparatul sa se incalzeasca intre 3 si 5 minute inainte sa adaugati ciocolata topita.
- In acest timp preparati ciocolata dupa cum urmeaza:

Combinati 0,8 kg fulgi de ciocolata sau ciocolata maruntita cu o ceasca de ulei. Incalziti in bain marie si lasati sa se topeasca. Amestecati regulat pana cand obtineti o ciocolata perfect lichida.
Ciocolata trebuie sa fie complet topita si trebuie sa fie de o consistenta usoara inainte de a o turna in in fantana. Aceasta va asigura o curgere usoara a ciocolatei. Pentru a testa consistent ciocolatei, introduceti o lingura in ciocolata topita. Ciocolata trebuie sa curga usor pe spatele lingurii. Daca amestecul nu curge usor adaugati putin ulei, daca aceasta curge prea usor mai adugati ciocolata.
ATENTIE: ciocolata arde foarte usor; urmariti topirea amestecului cu atentie cand se topeste. Nu adaugati niciodata lichide reci in ciocolata topita in fantana. Acestea pot intrerupe curgerea ciocolatei.

- Odata ce ciocolata este complet topita si are consistent necesara, turnati in vasul de la baza fantanii.
- Apoi rotiti comutatorul pe pozitia "MOTOR+INCALZIRE" ("HEAT + MOTOR"). Motorul si incalzirea vor functiona in acelasi timp.
- Ciocolata topita va fi transportata de melc catre varful turnului. Ciocolata va incepe sa curga pe cele trei farfurioare de pe turn.
- Puteti afunda bucati de fructe, sau prajiturele in ciocolata topita care curge pentru a le acoperi cu ciocolata.
- IMPORTANT: Unitatea trebuie sa fie perfect plana pentru a asigura o curgere perfecta. Verificati consistent amestecului si asigurati-va ca amestecul nu contine bucati mari deoarece acestea blocheaza curgerea ciocolatei.
- Pentru a extinde durata de functionare a fantanii, asigurati-va ca ati urmat cu atentie prevederile paragrafului curatare (vezi paragraful „curatare"). Asigurati-va ca ati indepartat orice ciocolata de pe farfurioare. Nu curatati cu produse abrazive, bureti abrazivi.

RETETE

Aparatul dumneavoastra poate fi folosit ca fantana de ciocolata, dar puteti folosi si alte ingredient. Retetele de mai jos pot sa va dea o idée la ce puteti folosi aparatul.

Sirop
Punand sirop puteti da fructelor un aspect sticlos, transparent.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Ingrediente
- 8 cesti de caise uscate
- 2 cesti de sirop de unt
- 6 cesti de sirop de porumb

Preparare
Amestecati toate ingredientele intr-o craticioara la foc mediu pentru aproximatriv 5 minute, amestecand frecvent. Raciti 10 minute si apoi amestecati in blender. Raciti la temperatura camerei.
Cand amestecul este gata, turnati in fantana. Nu comutati aparatul pe pozitia incalzire deoarece aceasta poate taia siropul.

Reteta de fondue de ciocolata cu Grand Marnier sau Cointreau (optional)
Aceasta reteta poate fi folosita si fara Grand Marnier sau Cointreau, daca doriti.

Ingrediente
- 1/3 cana de frisca lichida
- 225g ciocolata, rasa
- 3 linguri Grand Marnier sau Cointreau (optional)

Preparare
Aduceti frisca lichida la fierbere intr-o craticioara la temperatura mare, apoi reduceti temperatura. Adaugati ciocolata si o lingura de Grand Marnier sau Cointreau (optional). Amestecati pana cand este omogen si indepartati de la flacara. Amestecati cantitatea ramasa de Grand Marnier sau Cointreau. Cand amestecul este gata, turnati in fantana. Nu puneti aparatul pe incalzit inainte deoarece puteti taia amestecul.
Aceasta reteta este ideala pentru banana, capsuni, fragi.

Caramel
Ingrediente
- 5 cesti de caramel lichid
- 1 ceasca apa

Preparare
Amestecati caramelul cu apa intr-o craticioara la flacara mica si turnati amestecul in fantana. Caramelul curge natural daca este incalzit. Periodic mai turnati apa pentru a subtia amestecul (approx. la fiecare 45 minute). Mai turnati caramel din cand in cand pentru a evita crearea de bule de aer.

Recomandari de produse:
mere, pere, covrigei acoperiti cu ciocolata, fursecuri

Branza Nacho
Ingrediente
- 5 cesti de pasta de branza nacho
- 1 ceasca apa

Preparare
Puteti pune orice pasta de branza nacho pe care o gasiti in magazine.
Amestecati pasta de branza cu apa la foc mediu. Amestecati npana cand obtineti consistent dorita si apoi turnati-o in fantana. Adaugati apa daca este necesar.

Recomandari de produse:
tortilla chips, mini tacos, crutoane, carnaciori bere

Reteta cafea
Ingrediente
- 50cl cafea tare (espresso)
- 1 lingurita praf cacao
- 200g zahar tos
- 50cl frisca lichida
- 4 linguri fulgi porumb

Preparare
Turnati cafeaua fierbinte intr-o craticioara. Adaugati cele 4 linguri de fulgi de porumb (amestecati inainte cu putina cafea rece). Apoi adaugati cacaoa si zaharul. Lasati sa se topeasca. Apoi amestecati pana totul devine o crema. Odata ce amestecul este omogen, turnati in baza fantanii.

Recomandari de produse:
briose, ananas, banane

NOTA: Datorita consistentei diferite a retetelor acestea nu vor curge ca atunci cand foloisim ciocolata.

CURATARE

- Intotdeauna puneti comutatorul pe pozitia OPRIT, deconectati intotdeauna aparatul si lasati-l sa se raceasca inainte de a-l curata.
- Odata ce toate partile aparatului au fost racite complet, demontati turnul si melcul si indepartati resturile de ciocolata cu servetele de hartie.
- Spalati turnul si melcul cu apa calda si detergent lichid. Clatiti si uscati.
- Goliti vasul de la baza si indepartati resturile de ciocolata pe cat posibil cu servetele de hartie. Folositi un burette umed pentru a spala vasul.
- NU ARUNCATI CIOCOLATA IN EXCES IN VASUL DE TOALETA, SAU LA GUNOI DIRECT, PUNETI INTR-UN SAC MENAJER SI APOI ARUNCATI LA GUNOI.
- Curatati vasul cu o carpa umeda si moale apoi uscati bine. Asigurati-va ca nu patrunde apa la motor.
- Nu scufundati baza in apa sau orice alt lichid.
- Nu puneti nici o parte a aparatului in masina de spalat vase.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

PROBLEME POSIBILE

Problema	Cauza Posibla	Sugestii de Solutii
Ciocolata nu curge.	Absenta melcului.	Demontati turnul si montati melcul.
	Ciocolata prea lichida.	Nu folositi amestecuri prea lichide.
Ciocolata se incheaga/ curgerea s-a oprit.	Ciocolata este prea groasa.	Nu folositi ciocolata numai pura, aceasta se intareste la temperature camerei.
	Aparatul nu este amplasat corespunzator.	Nu amplasati aparatul intr-o camera prea rece.
Ciocolata nu curge in mod egal.	Aparatul nu este montat drept.	Amplasati aparatul correct.
Ciocolata este prea groasa.	Nu ati pus sufficient ulei.	Adaugati ulei pentru a subtia amestecul.
Curgerea ciocolatei nu este continua.	Au ramas bucati de alimente la baza aparatului.	Puneti aparatul pe pozitia OPRIT si indepartati cu atentie orice resturi de alimente.

PROTECTIA MEDIULUI – DIRECTIVA 2002/96/EC

Simbolul de pe tăbliţa cu datele tehnice înseamnă că produsul nu se poate arunca împreună cu alte reziduuri menajere. Legea pedepseşte cu amendă persoanele care aruncă aparatele electrice şi electronice împreună cu alte reziduuri.
Debarasarea corespunzătoare a produselor uzate previne formarea unor efecte negative pentru mediul natural şi sănătatea umană, care pot fi produse de manipularea nepotrivită a reziduurilor rămase din uzarea aparatelor electronice.

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

(SK) POKYNY NA OBSLUHU

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

Pred používaním zariadenia si pozorne prečítajte tieto pokyny, a vždy dodržujte bezpečnostné a prevádzkové pokyny v návode.
***Dôležité:** Osoby (vrátane detí), ktoré nie sú schopné používať zariadenie bezpečným spôsobom kvôli fyzickým, zmyslovým alebo duševným schopnostiam alebo kvôli nedostatku skúseností alebo vedomostí, nesmú nikdy používať toto zariadenie, ak nie sú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo ak predtým nedostali pokyny týkajúce sa bezpečného používania zariadenia.*
Na deti je potrebné dôsledne dohliadať, aby nepoužívali toto zariadenie ako hračku.

- ❑ Skontrolujte, či sa napätie v elektrickej sieti zhoduje s napätím uvedeným na zariadení.
- ❑ Zariadenie nikdy nenechávajte bez dozoru, keď sa používa.
- ❑ Z času na čas skontrolujte, či kábel nie je poškodený. Zariadenie nikdy nepoužívajte, ak kábel alebo samotné zariadenie vykazujú akékoľvek príznaky poškodenia. Všetky opravy by mal vykonávať kompetentný, kvalifikovaný elektrikár(*) aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- ❑ Zariadenie používajte iba na domáce účely a spôsobom, aký je uvedený v týchto pokynoch.
- ❑ Zariadenie nikdy a zo žiadneho dôvodu neponárajte do vody alebo do akejkoľvek kvapaliny. Zariadenie nikdy nevkladajte do umývačky riadu.
- ❑ Zariadenie nikdy nepoužívajte v blízkosti horúcich plôch.
- ❑ Zariadenie vždy pred čistením alebo uskladnením odpojte od elektrického napájania.
- ❑ Zariadenie nikdy nepoužívajte vonku a vždy ho umiestňujte do suchého prostredia.
- ❑ Nikdy nepoužívajte príslušenstvo, ktoré neodporúča výrobca. Môže predstavovať nebezpečenstvo pre používateľa a riziko poškodenia spotrebiča.
- ❑ Zariadenie nikdy nepremiestňujte ťahaním za kábel. Ubezpečte sa, že kábel sa žiadnym spôsobom nemôže niekde zachytiť. Neomotávajte kábel okolo zariadenia ani ho nezohýbajte.
- ❑ Postavte zariadenie na stôl alebo na rovný povrch.
- ❑ Keď prístroj nepoužívate odpojte ho od siete, predovšetkým, ak necháte prístroj bez dozoru alebo pridávate nástavec resp. idete prístroj čistiť alebo vyprázdňujete nádobu. Používajte prístroj len na účely varenia.
- ❑ Nikdy nespúšťajte závitovkové čerpadlo spotrebiča, keď misa nie je naplnená roztopenou čokoládou. Čokoláda funguje ako mazivo na závitovkové čerpadlo a hornú časť spotrebiča. Keď sa motor zapne bez čokolády, spotrebič sa môže poškodiť.
- ❑ Do misy spotrebiča nikdy nedávajte nič iné než požadované suroviny.
- ❑ Prístroj udržiavajte vždy čistý, keďže je v priamom kontakte s jedlom.
- ❑ Časti prístroja sa môžu počas prevádzky ohriať na vysokú teplotu. Prosím dávajte pozor, aby ste sa nepopálili o tieto časti.
- ❑ Dávajte pozor na to, aby šnúra neprišla do kontaktu s teplými časťami prístroja.
- ❑ Dávajte pozor na to, aby počas procesu pečenia neprišli teplé časti prístroja do styku s ľahko vznetlivými materiálmi ako závesy, obrusy, atď. ... **Nebezpečenstvo ohňa!**
- ❑ Nikdy nezakrývajte prístroj akýmkoľvek materiálom.
- ❑ Nedotýkajte sa pohyblivých častí. Nechytajte sa závitovkového čerpadla, keď je v prevádzke.
- ❑ Nemontujte závitovkové čerpadlo alebo vežičku, keď je motor v prevádzke. Spotrebič najskôr vypnite a vytiahnite zástrčku zo zásuvky, než začnete odmontúvať a odstraňovať súčiastky.
- ❑ Počas prevádzky nevkladajte ruky ani žiadne predmety do fontány.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

- ❑ Pravidelne kontrolujte, či do misy spotrebiča nespadli veľké kusy ovocia ap. Tieto by zapchali základňu vežičky. Čokoláda by potom poriadne netiekla.
- ❑ Počas prevádzky sa postarajte o dobrú ventiláciu miestnosti.
- ❑ Váš prístroj nesmie byť nikdy zapojení cez externý časovač alebo akýkoľvek iný ovládací diaľkový systém.

(*) Kompetentný kvalifikovaný elektrikár: popredajné oddelenie výrobcu alebo dovozca alebo akákoľvek osoba, ktorá je kvalifikovaná, schválená a kompetentná na vykonávanie takýchto opráv s cieľom predchádzania akýmkoľvek nebezpečenstvám. V každom prípade by ste mali vrátiť zariadenie takémuto elektrikárovi.

POUŽITIE/CHOD PRÍSTROJA

- Používajte prístroj len na účely domácnosti alebo tak, ako je to uvedené v návode na použitie.
- Tento prístroj je určený na použitie v domácnosti a podobné využitie ako:
  Kuchynské kútiky pre personál v kanceláriách, skladoch a inom pracovnom prostredí.
  Sedliacke usadlosti.
  Pre potreby klientov v hoteloch, moteloch a iných ubytovacích zariadeniach.
  Ubytovanie v súkromí.

POZNÁMKA

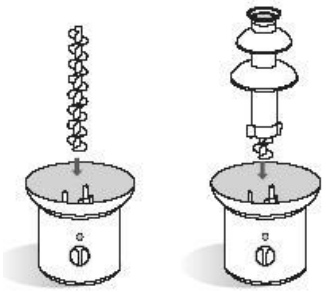
Zariadenie má krátky sieťový kábel, z toho dôvodu, aby ste sa nepotkli alebo naň nešliapali. Môžete použiť predlžovací kábel, ale dodržujte pritom nasledujúce:
Aby sa predišlo nehodám, uistite sa, že sieťový kábel nevisí dolu, čo by predstavovalo nebezpečenstvo zakopnutia.

PRED POUŽITÍM

- Odstráňte všetok baliaci materiál a vytrite misu spotrebiča vlhkou handričkou a potom ju utriete dosucha. Uistite sa, že do bloku motora neprenikne voda.
- Vyčistite závitovkové čerpadlo a vežičku mydlovým roztokom, dobre opláchnite a starostlivo vyutierajte dosucha.

MONTÁŽ

Presvedčte sa, že vypínač je v polohe VYP (OFF) a zástrčka je vytiahnutá zo zásuvky, než začnete spotrebič zostavovať.
Nikdy sa nepokúšajte osadiť závitovkové čerpadlo alebo vežičku na základňu spotrebiča, keď je motor v prevádzke.
Pri montáži postavte závitovkové čerpadlo na kovovú os presne v strede misy a potom nasuňte vežičku na závitovkové čerpadlo, presvedčte sa pri tom, že tri kolíky v strede misy presne zapadli do otvorov na spodnej strane vežičky.



Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Aby mohol spotrebič bezchybne fungovať, musí byť plocha stabilná a rovná.
Pozor: Ak plocha, na ktorú staviate fontánu, nie je úplne vodorovná, netečie čokoláda všetkými smermi rovnako a nedosiahnete efekt peknej fontány.

POUŽITIE

Fontánu môžete použiť s rôznymi druhmi čokolády alebo omáčok. Podľa toho, na čo máte chuť, môžete použiť mliečnu, horkú alebo bielu čokoládu atď.
Použite buď špeciálnu čokoládu určenú do fontán – alebo normálnu čokoládu, ktorú nakrájate na drobné kúsky. V závislosti od použitého druhu čokolády sa mení množstvo oleja, ktoré je treba priliať od normálneho množstva až po dvojnásobnú dávku.

- Keď je spotrebič správne zmontovaný, zastrčte zástrčku do zásuvky.
- Vypínač prepnite do polohy "HEAT", aby sa aktivovalo výhrevné teleso. Kontrolka sa rozsvieti a signalizuje, že spotrebič sa zohrieva.
- Nechajte spotrebič minimálne 3 až 5 minút zohrievať, než do neho pridáte roztopenú čokoládu.
- Než sa zahreje, pripravte čokoládu:

V kastróle s rúčkou zmiešajte 1,7 lbs (funtov)/ 0,8kg čokoládových kúskov alebo čokolády nakrájanej na kúsky s 1 šálkou oleja (napr. repkového). Zmes zohrejte a nechajte roztopiť. Pravidelne miešajte, aby vznikla pekná, horúca, tekutá čokoláda bez hrčiek.
Čokoláda musí byť úplne roztopená a riedkej konzistencie, než ju nalejete do fontány. To umožní správne pretekanie čokolády. Aby ste skontrolovali tuhosť čokolády, ponorte do nej veľkú lyžicu. Zo zadnej strany lyžice by čokoláda mala mäkko stekať. Ak je zmes príliš hustá, pridajte trochu viac oleja. Ak je zmes príliš riedka, pridajte ešte trochu čokolády.
POZOR: Čokoláda sa ľahko spáli. Čokoládu pri roztápaní pozorne kontrolujte.
Do roztopenej čokolády vo fontáne nikdy nepridávajte studenú alebo chladnú tekutinu. Tok čokolády by sa mohol narušiť alebo úplne prerušiť.

- Keď je čokoláda úplne roztopená a má požadovanú konzistenciu, nalejte ju do misy pri základni vežičky.
- Potom otočte vypínač celkom vľavo do polohy "HEAT+MOTOR". Motor a vyhrievacie teleso budú fungovať súčasne.
- Vežička roztopenú čokoládu nasaje a vtiahne ju pomocou závitovkového čerpadla nahor. Čokoláda teda tečie zo špičky vežičky a prúdi rovnomerne po bokoch jednotlivých poschodí vežičky.
- Teraz môžete do prúdu čokolády namáčať kúsky ovocia, marshmallow alebo keksy, aby sa obalili roztopenou čokoládou.
- DÔLEŽITÉ: Spotrebič musí stáť na rovnej ploche, aby čokoláda mohla tiecť rovnomerne a správne. Fontánu priebežne kontrolujte, aby ste zabránili prípadnému spadnutiu kúskom jedla do čokolády. Kúsky jedla bránia pretekaniu čokolády.
- Aby ste predĺžili životnosť spotrebiča, pred každým použitím ho vyčistite presne podľa návodu (viď "ČISTENIE A ÚDRŽBA"). Uistite sa, že čokoláda sa z vežičky vymyla, keď fontánu umývate, aby nedošlo k jej zapchatiu. Na čistenie fontány nepoužívajte prostriedky na drhnutie a brúsne plátno, brúsne špongie, čističe na hrnce alebo podobné prostriedky.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

RECEPTY

Spotrebič slúži ako fontána na čokoládu, ale hodí sa aj na iné prísady. Nasledujúce recepty vám poradia, čo všetko môžete so spotrebičom robiť, ale samozrejme existujú aj mnohé ďalšie možnosti.

Sirup
Tekutý sirup vo fontáne urobí na fondue glazúru.

Prísady
- 8 šálok marhuľovej marmelády
- 2 šálky sirupu s maslovou príchuťou
- 6 šálok ľahkého kukuričného sirupu

Príprava
Všetky prísady asi 5 minút mierne povarte na strednej teplote v osobitnom kastróle s rúčkou a pravidelne pritom miešajte. Nechajte 10 minút vychladnúť a rozmiešajte tyčovým mixérom. Preceďte a nechajte ochladiť na izbovú teplotu (aj je to potrebné zrieďte horúcou vodou). Keď je zmes hotová, nalejte ju do fontány. Funkciu zahrievania nezapínajte vopred, lebo sirup by mohol zhustnúť.

Recept na čokoládové fondue s Grand Marnier alebo Cointreau (nemusí byť)
Tento recept na čokoládové fondue môžete urobiť aj bez Grand Marnier alebo Contreau.

Prísady
- 1/3 šálky šľahačky
- 8 uncí (225g) jemne nasekanej čokolády
- 3 polievkové lyžice Grand Marnier alebo Cointreau (nemusí byť)

Príprava
Šľahačku nechajte pri vysokej teplote variť v kastróle s rúčkou a potom teplotu znížte. Pridajte nasekanú čokoládu a 1 polievkovú lyžicu Grand Marnier alebo Cointreau (nemusí byť). Zmes vyšľahajte metličkou do penista a potom odložte z ohňa. Vmiešajte zvyšok Grand Marnier alebo Cointreau. Keď je zmes hotová, nalejte ju do fontány. Funkciu zahrievania nezapínajte vopred, lebo sirup by mohol zhustnúť.
Tento recept na čokoládové fondue je vynikajúci s banánmi, koláčmi, jahodami a všeličím iným.

Karamel
Prísady
- 5 šálok tekutého karamelu
- 1 šálka vody

Príprava
Pri nízkej teplote zmiešajte karamel a vodu v kastróle s rúčkou a zmes nalejte do fontány. Karamel prirodzeným spôsobom hustne, keď sa zahreje na určitú teplotu. Počas prevádzky fontány ho pravidelne rozrieďujte vodou (asi každých 45 minút). Karamel v mise občas premiešajte, aby nevznikali vzduchové bubliny.

Odporúčané kúsky:
jablká, hrušky, čokoládou polievaný praclíky, keksy

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Syr Nacho
Prísady
- 5 šálok / plechoviek syru Nacho
- 1 šálka vody

Príprava
Použite kupovaný tekutý syr Nacho. Veľké plechovky dostať v niektorých veľkoobchodoch. Syr a vodu zmiešajte v kastróle s rúčkou pri miernej teplote. Často miešajte, aby ste dosiahli požadovanú konzistenciu a potom nalejte do fontány. Podľa potreby môžete pridať vodu.

Odporúčané kúsky:
tortilové čipsy, mini-tacos, chrumkavé keksy, koktailové párky

Recept na kávové fondue
Prísady
- 50cl silnej kávy (espresso)
- 1 kávová lyžička kakaa
- 200g krištáľového cukru
- 50cl šľahačky
- 4 polievkové lyžice kukuričného škrobu

Príprava
Horúcu kávu nalejte do kastróla s rúčkou. Pridajte 4 lyžice kukuričného škrobu (vopred ich zmiešajte s trochou studenej kávy). Potom pridajte kakao a cukor. Nechajte roztopiť. Potom vmiešajte smotanu. Keď je zmes dobre homogénna, nalejte ju do misy spotrebiča.

Odporúčané kúsky:
briošky, ananás, banány, amaretti (malé, sušené mandľové makronky)

Upozornenie: Keďže hustota používaných prísad je rozličná, netečie fondue vždy rovnako ako čokoláda.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Prepnite vypínač do polohy VYP (OFF), vytiahnite zástrčku zo zásuvky a počkajte, až spotrebič celkom vychladne, než ho začnete čistiť.
- Keď sú súčiastky úplne vychladnuté, opatrne odmontujte vežičku a závitovkové čerpadlo a zvyšky čokolády zotrite papierovými obrúskami.
- Vežičku a závitovkové čerpadlo starostlivo umyte v teplom saponátovom roztoku. Dôkladne opláchnite a osušte.
- Zoberte misu spotrebiča a papierovými obrúskami odstráňte toľko zvyšnej čokolády, ako sa vám dá. Na odstránenie zvyšnej čokolády použite vlhkú špongiu alebo mäkkú handričku a misu vytrite.
- PREBYTOČNÚ ČOKOLÁDU NEVYLIEVAJTE DO TOALETY ANI DO KUCHYNSKÉHO DRVIČA ODPADU ALEBO ODTOKU V DRESE. ČOKOLÁDU VYLEJTE DO JEDNORAZOVEJ NÁDOBY A ODHOĎTE DO DOMOVÉHO ODPADU.
- Misu spotrebiča vytrite vlhkou handričkou a potom poutierajte. Uistite sa, že do bloku motora neprenikla voda.
- Blok motora nikdy neponárajte do vody alebo inej kvapaliny.
- Súčasti spotrebiča nie sú vhodné do umývačky riadu.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Riešenie
Čokoláda netečie.	Chýba závitovkové čerpadlo.	Odložte vežičku a nasaďte závitovkové čerpadlo.
	Čokoláda je príliš tekutá.	Nepoužívajte čokoládu/zmesi, ktoré sú príliš tekuté.
Čokoláda tuhne / Prúd ustal.	Čokoláda je príliš hustá.	Nepoužívajte horkú čokoládu, ktorá pri izbovej teplote tuhne.
	Spotrebič stojí v prievane.	Neumiestňujte spotrebič do príliš studenej miestnosti alebo do prievanu.
Čokoláda netečie rovnomerne alebo kvapká.	Plocha nie je rovná.	Uistite sa, že plocha je rovná.
Čokoláda je príliš hustá.	Málo oleja.	Pridajte rastlinný olej, aby ste čokoládu zriedili.
Prúd čokolády nie je stabilná / je prerušovaný.	Prekážka pri základni vežičky: Okolo základne vežičky sú kúsky jedla.	Prepnite vypínač do polohy VYP "OFF" a pozorne odstráňte kúsky, ktoré sa prilepili na najspodnejšiu časť vežičky.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA – SMERNICA 2002/96/ES

Kvôli ochrane nášho životného prostredia a ľudského zdravia by sa mal odpad z elektrických a elektronických zariadení likvidovať v súlade so špecifickými pravidlami so zapojením sa dodávateľov aj používateľov. Z tohto dôvodu, ako signalizuje symbol na štítku s menovitými údajmi alebo na obale, by ste toto zariadenie nemali vyhadzovať spolu s netriedeným komunálnym odpadom. Používateľ má právo priniesť výrobok na zberné miesto komunálneho odpadu, ktoré vykonáva recykláciu odpadu prostredníctvom opätovného použitia, recyklácie alebo použitia na iné účely v súlade so smernicou.

TEAM KALORIK

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Návod na použitie, záručné vyhlásenie a servis

Vážený zákazník,
aby Vám Váš elektrospotrebič slúžil čo najlepšie, pozorne si pred jeho prvým uvedením do prevádzky prečítajte celý návod na použitie. Tento elektrospotrebič bol riadne preskúšaný. Predávajúci Vám poskytuje záručnú dobu v trvaní **2 rokov** od dátumu jeho zakúpenia. V tejto dobe odstránime bezplatne všetky závady a nedostatky, ktoré podstatne obmedzujú jeho funkciu a ktoré prekázateľne vznikli vadou materiálu alebo nedostatkami pri výrobe. Závady odstránime podľa nášho uváženia opravou alebo výmenou vadnej časti prístroja. Záruka sa nevzťahuje na závady spôsobené nedodržaním návodu na použitie, nesprávnym zapojením, neprimeraným zaobchádzaním, normálnym opotrebovaním a na nedostatky, ktoré sú pre vlastnú funkciu prístroja nepodstatné a vznikli napríklad na krehkých dieloch elektrospotrebiča, napr.ľahko rozbitné diely zo skla, umelých hmôt a žiarovky. Záruka stráca platnosť zásahom do prístroja inou osobou, ako osobou nami poverenou servisom. Ak sa vyskytne na Vašom prístroji závada, zašlite alebo odovzdajte elektrospotrebič **s kompletným príslušenstvom s uvedením Vašej adresy a tel. čísla** a popisom závady na adresu servisu.

Oprava v záručnej dobe Vám bude vykonaná bezplatne iba vtedy, ak priložíte k spotrebiču doklad o zakúpení prístroja (pokladničný blok, faktúra) a toto záručné vyhlásenie, kde sú servisné záznamy.

Nárok na záruku zaniká, ak je porucha spôsobená:
- mechanickým poškodením (vrátane poškodenia v priebehu prepravy),
- nešetrným a nesprávnym používaním v nesúlade s návodom, nepozornosťou, znečistením a zanedbanou údržbou,
- vonkajšou udalosťou (prepätie v sieti, živelná pohroma a pod.),
- pripojením výrobku na iné sieťové napätie, aké je preň určené,
- pri nepredložení originálneho dokladu o zakúpení.

Nárok zaniká takisto v prípade, keď ktokoľvek vykonal modifikácie alebo adaptácie na rozšírenie funkcií výrobku oproti zakúpenému vyhotoveniu alebo kvôli možnosti jeho prevádzkovania v inej krajine, ako pre ktorú bol navrhnutý. Nárok nebude uznaný na časti, podliehajúce bežnému opotrebeniu, ktoré je v priebehu prevádzky nutné meniť kvôli správnej funkcii výrobku (napr. filtre, sáčky, gumové tesnenia, odvápňovacie tyčinky, batérie, žiarovky, obaly a pod.)

Servisné záznamy:

Dodávateľ výrobku pre Slovensko brel spol. s r.o.

Centrum 1746 / 265, 017 01 Považská Bystrica, tel.: 042/4330791, fax: 042/4260610, www.brel.sk, brel@brel.sk

Organizácia poverená servisom výrobkov:
Brel, spol. s r.o., Centrum 1746/265, 017 01 Považská Bystrica
Tel.: 042/4340193, fax: 042/4260610, mobil: 0910/357277, brel@brel.sk, www.brel.sk

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

TKG CHM 1000

Deutsch	***4***
English	***10***
Français	***16***
Nederlands	***23***
Español	***30***
Português	***36***
Italiano	***42***
Polski	***48***
Română	***54***
Slovenský	***60***

Back cover page (last page)